



Denominazione prodotto: *PIZZA SOFT*
CODICE ARTICOLO: 03018

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per produzione di pane ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", fiocchi di patate, alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico (E 300).

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal presente semilavorato si ottiene una pizza soffice, di colore chiaro, dal gusto caratteristico di patata e dalla lunga conservabilità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto "Pizza soft" si presenta d'aspetto farinoso, di colore bianco con presenza di scaglie giallo chiaro. Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura ed origine.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Umidità	%	<15.0	metodo ufficiale

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO ANALISI
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c./g	<100000	UNI EN ISO 4833:2004
Muffe	u.f.c./g	<2500	ISO 21527-2:2008
Lieviti	u.f.c./g	<2500	ISO 21527-2:2008
E.Coli	u.f.c./g	<10	ISO 16649-22001
Salmonella	u.f.c./25g	assente	UNI EN ISO 6579:2008

Il prodotto risulta idoneo in tutti i suoi aspetti all'uso alimentare umano ed è conforme a tutte le normative vigenti in Italia in materia di alimenti.

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi da 25 Kg a bocca aperta : 1 fg. bianco 70 g + 1 fg.avana 80 g + 1 tubolare pe hd 15 g , stampe in verde e nero.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro 8 mesi dalla data di produzione indicata sulla confezione, in ambiente con temperatura massima di 24°C ed umidità relativa massima del 65%. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole. Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.

ALLERGENI

Semilavorato che contiene glutine. Il prodotto può contenere tracce di: soia, latte e suoi derivati, uova e prodotti a base di uova, sesamo.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Pizzasoft 1, 6 lt acqua, 500 g olio di oliva, 300 g lievito fresco, 200 g sale

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

Impastare tutti gli ingredienti:

- 1° velocità per 6 minuti

- 2° velocità per 2 minuti

Temperatura ideale dell'impasto da 25 a 27°C.

Far riposare l'impasto 5 minuti circa; spezzare e formare a palline dal peso di 80/100 g circa.

Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per circa 40 minuti.

Infornare e cuocere con vapore a 230°C per circa 20 minuti, gli ultimi 5 senza vapore.

CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO PIZZASOFT SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DALLA MOLINO COLOMBO

Focaccia/pizza ai fiocchi di patata

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", acqua, fiocchi di patate, olio di oliva, lievito, sale.

PER APPROVAZIONE R.A.Q.



MOLINO A. COLOMBO s.a.s.- via Edison,34 CAP 23877 – Paderno d’Adda -LC
Tel.039/9515129 –fax 039/9515114 - info@molinocolombo.it - www.molinocolombo.it



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 1295

