

| | |
|--------------------------|---|
| MOLINO A. COLOMBO | SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO FIORE DI NAPOLI MULTICEREALI |
| EMESSO 04/05/2022 | MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019 |



Denominazione prodotto:
***SEMILAVORATO FIORE DI NAPOLI
MULTICEREALI***
CODICE ARTICOLO: 03008

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per produzione di pizza multicereali.

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, farina integrale di **segale**, semi di girasole, semi di **sesamo**, farina integrale di **grano** tenero, semi di lino, farina di grano saraceno, semi di miglio, malto scuro d'**orzo**, pasta acida di **frumento** essiccata, farina di **cereali** maltati.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Dal presente semilavorato si ottiene una pizza multicereali scura, ricca di semi e fibre, dal sapore caratteristico e deciso, con sviluppo ottimale e crosta rustica esternamente e soffice all'interno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto per pizza multicereali si presenta d'aspetto farinoso scuro e ricco di semi. Dal suo utilizzo si ottiene una pizza dal gusto forte e caratteristico.

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 | <5000 | ISO 21527-2:2008 |
| Lieviti | u.f.c./g | <5000 | 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, anche per quanto non specificamente riportato.

| | |
|--------------------------|---|
| MOLINO A. COLOMBO | SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO FIORE DI NAPOLI MULTICEREALI |
| EMESSO 04/05/2022 | MOD 08 PG 7.2 ED.01 REV. 03 DEL 06/09/2019 |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di semilavorato Fiore di Napoli multicereali

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Valore energetico | 1486kJ – 353kcal |
| Grassi | 3.1 g |
| <i>di cui ac. grassi saturi</i> | 0.4g |
| Carboidrati | 67 g |
| <i>di cui zuccheri</i> | 0.5 g |
| Proteine | 14g |
| Fibre | 4 g |
| Sale | 0.14 g |

PACKAGING

Il prodotto è commercializzato in sacchi multistrato da 25kg.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Conservare in confezione integra in ambiente con temperatura massima di 17°C ed umidità relativa massima del 65%. Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole. La merce deve essere consumata entro la data indicata sulla confezione. Per prodotto consegnato in bancali: RIMUOVERE IL CELLOPHANE PROTETTIVO.

ALLERGENI

Semilavorato che contiene glutine e semi di sesamo. Il prodotto può contenere: latte, uova, soia e senape.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 1.000 g Fiore di Napoli “Multicereali”,

620 g acqua, 22 g sale, 2 g lievito fresco.

Procedimento:

Con impastatrice a spirale:

- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela Fiore di Napoli “Multicereali”

580g di acqua, il lievito ed impastare 7 minuti;

- 2° velocità: aggiungere il sale e l'acqua restante a step e impastare per 5 minuti.

Temperatura finale impasto 23°C.

Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo;

spezzare e formare i panetti de peso di 260/280g

Riporre in frigo a 4 gradi per 24/48 ore.

Estrarre 3 ore prima dell'utilizzo, stendere,

condire e cuocere in forno a 400/420 gradi per 90/120 secondi.

CARTELLINATURA DEL PRODOTTO FINITO FIORE DI NAPOLI MULTICEREALI SEGUENDO LA RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, farina integrale di **segale**, semi di girasole, semi di **sesamo**, farina integrale di **grano** tenero, semi di lino, farina di grano saraceno, semi di miglio, olio extravergine di oliva, sale, lievito, malto scuro d'**orzo**, pasta acida di **frumento** essiccata, farina di **cereali** maltati.

Può contenere tracce di: latte, uova, soia e senape.



Maestri di Farine

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitoli controfirmati per accettazione da entrambe le parti, Molino Colombo srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.