

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA MISCELA DI GRANI ANTICHI
ED.01 REV. 03 DE 06/09/2019	MOD 08 PG 7.2



Denominazione prodotto:
MISCELA DI GRANI ANTICHI
CODICE ARTICOLO: 01236 (2 Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato uso professionale per pinsa in pala alla romana.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, farina di farro, farina di grano duro Khorasan, farina di riso, germe di grano tenero, pasta acida di frumento essiccata, cruschetto tostato di grano tenero, farina di frumento maltato, agente per il trattamento delle farine: ac. ascorbico (E300), complesso enzimatico.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Ideata per la produzione di pinsa in pala alla romana a livello professionale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal semilavorato Miscela di grani antichi si ottiene una pizza croccante fuori e molto soffice all'interno dal sapore deciso e dall'alta digeribilità.

Il semilavorato si presenta d'aspetto pulverulento e dall'odore caratteristico.

Il prodotto è esente da odori o sapori anomali e da corpi estranei di qualsiasi natura e 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 16649-2:2001
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 MISCELA DI GRANI ANTICHI
ED.01 REV. 03 DE 06/09/2019	MOD 08 PG 7.2

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100 g di semilavorato

Valore energetico	351 Kcal – 1474 KJ
Proteine	13.7 g
Carboidrati	66g
di cui zuccheri	1 g
Grassi	1.43 g
di cui ac. grassi saturi	0.30 g
Sale	0 g

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi di carta ad uso alimentare da 2 Kg.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La merce deve essere consumata entro la data impressa sul sacco. Il presente prodotto deve essere conservato in ambiente con temperatura massima di 17°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

Prodotto che contiene glutine.

Può contenere tracce di: latte, soia, sesamo, uova e frutta a guscio.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 10 kg Miscela Grani Antichi, 8 l acqua, 200 g olio extra vergine d'oliva, 200 g sale, 30 g lievito fresco.

Procedimento:

Impastare 10kg di prodotto Miscela Grani Antichi con 6 l di acqua per 5/6 minuti in I vel e per circa 15 min in II vel aggiungendo gli altri 2 l di acqua.

Mettere la pasta nel mastello e dare le pieghe, lasciare riposare 1h a temperatura ambiente, dare ancora le pieghe e mettere in frigo coperta per 12 ore.

Togliere l'impasto dal frigo. Se si desidera una pizza grande pesare 900g di pasta se piccola pesare 300g, arrotolare a palla e mettere a lievitare per circa 3 h.

Stendere, farcire a piacimento ed infornare a 300° per 12/13 minuti, per la precottura cuocere per 6/7 min

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

PIZZA IN PALA ALLA ROMANA MISCELA GRANI ANTICHI

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **farro**, farina di **grano** Khorasan, farina di riso, olio extra vergine di oliva, sale, germe di **grano** tenero, lievito, pasta acida di **frumento** essiccata, cruschello tostato di **grano** tenero, farina di **frumento** maltato.

Può contenere tracce di: latte, lupino, soia, sesamo, uova e frutta a guscio



Maestri di Farine

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