

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA PIZZA LIGHT
EMISSIONE DEL 28/03/25	ST 03057 REV. 02 DEL 28/03/25



Denominazione prodotto: ***PIZZA LIGHT***
CODICE ARTICOLO: 03057 (25 Kg)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato per pizza ottenuto da idonea miscelazione degli ingredienti di formula.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, proteine del latte, latte magro, farina di riso, lecitina di girasole, farina di germe di grano, farina di frumento maltato, zucchero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico (E300), alfa amilasi.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO

Ideata per la produzione di pizza a livello professionale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal semilavorato Pizza Light si ottiene una pizza molto leggera come consistenza, dal sapore delicato ma caratteristico.

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 PIZZA LIGHT
EMISSIONE DEL 28/03/25	ST 03057 REV. 02 DEL 28/03/25

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Riferiti a 100g di semilavorato

Valore energetico	337 Kcal – 1450 KJ
Proteine	13.4 g
Carboidrati	68 g
di cui zuccheri	0.4 g
Grassi	1.25 g
di cui ac. grassi saturi	0.21g
Sale	0.09g

PACKAGING

Il presente prodotto è commercializzato in sacchi azzurri da 25 Kg a bocca aperta triplo strato.

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.

Shelf life 8 mesi dalla data di produzione.

ALLERGENI

Prodotto che contiene glutine, latte.

Può contenere tracce di: soia, sesamo, uova, senape, lupino.

RICETTA BASE CONSIGLIATA DA MOLINO COLOMBO

Ingredienti: 5 kg Pizza Light, 2.5 l acqua, 300 g olio extra vergine d'oliva , 100 g sale , 150 g lievito fresco.

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti per 18/20 minuti:

Far riposare l'impasto 10 minuti circa a temperatura ambiente; spezzare e formare a palline dal peso desiderato.

Mettere le forme a lievitare a temperatura ambiente per 30 minuti.

Stendere l'impasto nelle teglie e lasciar lievitare per 45 minuti, farcire a piacimento ed infornare a 240°C per 15/18 minuti.

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

Pizza

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, olio extravergine d'oliva, **latte** scremato in polvere, proteine del **latte**, farina di riso, lievito, sale , lecitina di girasole, zucchero, farina di **frumento** maltato, farina di germe di **grano**, agente di trattamento della farina: acido ascorbico (E300), alfa amilasi.

Può contenere tracce di: soia, sesamo, uova, senape, lupino.



Maestri di Farine

MOLINO A. COLOMBO	SCHEDA TECNICA PIZZA LIGHT
EMISSIONE DEL 28/03/25	ST 03057 REV. 02 DEL 28/03/25

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.