

Linea Pizzeria

Linea Pizzeria			
		SCHEDA TECNICA PRODOTTO	
		ST06 del 11/12/2014 Rev. 02 del 31/08/2016	
	NOME DEL PRODOTTO		
	Patasoia		
	DENOMINAZIONE LEGALE		
	SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DI BASI PER PIZZA ALLA SOIA		
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Il prodotto si presenta esente da odori sgradevoli (rancido, acido, stantio, muffa), dal sapore proprio e gradevole e privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni e contaminazioni da parassiti animali o vegetali.			
INGREDIENTI			
Farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, farina di soia , fecola di patate, germe di grano , farina di frumento maltato.			
CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE			
<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
Carica batterica totale	UFC/g	<100.000	UNI EN ISO 4833 (2004)
Coliformi	UFC/g	<1000	ISO 4832 (2006)
E.Coli	UFC/g	<10	ISO 16649-2 (2001)
Muffe	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
Lieviti	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10	UNI EN ISO 6579 (2008)
Salmonella spp.	UFC/g	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579 (2008)
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente in 25g	AFNOR BIO 12/14 - 04/05
PARAMETRI CHIMICI			
<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
Aflatossine totali	ppb	<4	MI 06 rev. 01 (2013) UHPLC/MS/MS
Aflatossina B1	ppb	<2	
Ocratossina A	ppb	<3	
DON	ppb	<750	
Zearalenone	ppb	<75	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO			
<i>PARAMETRI</i>	<i>Valore</i>	<i>PARAMETRI</i>	<i>Valore</i>
Energia	1481kJ - 350kcal	Di cui zuccheri	0,3g
Grassi	2,6g	Fibre	2,7g
Di cui saturi	0,4g	Proteine	14,7g
Carboidrati	65,5g	Sale	0,02g
LAVORAZIONE			
<ul style="list-style-type: none"> Indicata per la preparazione di impasti con metodo semidiretto con maturazione delle palline in frigo a 2-4°C per 24-48 ore. Questo preparato può anche essere miscelato al 50% con una farina forte (00 pizza plus). In questo caso si consiglia la maturazione delle palline a 48-56 ore in frigo a 2-4°C. 			
MODALITA' DI CONSEGNA			

Sacchi da 25kg.				
CONSERVAZIONE				
Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.				
PACKAGING				
Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).				
OGM				
Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.				
ALLERGENI				
ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE	
			SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	x			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Uova e prodotti a base di uova		x	x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x
Soia e prodotti a base di soia	x			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		x	x	
Frutta a guscio		x	x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape e prodotti a base di senape		x		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		x	x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		x		x
Lupini e prodotti a base di lupini		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x

Molino Bertolo S.r.l.,
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),
Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474