

## INFORMAZIONI GENERALI:

La nostra **Farina Tipo 0 Pizzasicily Marsala** è un prodotto ideale per impasti ad alta idratazione e metodi indiretti, per pizze alla pala e gourmet leggere e croccanti con alveolatura molto sviluppata. Ideale per lunghe maturazioni e impasti indiretti

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE

<b>Proteine (NIR):</b>	13,5%
<b>Ceneri massime:</b>	0,65%
<b>W minimo:</b>	340 joule
<b>Maturazione:</b>	lunga e impasti indiretti
<b>Assorbimento b.14%:</b>	80%

## CARATTERISTICHE GENERALI:

<b>Stabilimento di lavorazione e confezionamento:</b>	via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia
<b>Procedimento:</b>	prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano
<b>Lotto di produzione:</b>	ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento
<b>Modalità d'uso:</b>	impastare come d'abitudine
<b>Modalità di Conservazione:</b>	in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore
<b>Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi.</li> <li>Una volta aperto consumare preferibilmente entro 1 mese</li> <li>prodotto sfuso 3 mesi</li> </ul>
<b>Origine della materia prima:</b>	UE e non UE

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

PARAMETRO	VALORE GUIDA / UNITA' DI MISURA	LIMITI DI LEGGE	RIFERIMENTO NORMATIVO
<b>Muffe:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Lieviti:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>BacillusCereus presunto:</b>	100 ufc/g	-	R.CE 2073/2005 e s.m.i in caso di cariche >10 <sup>5</sup> effettuare la ricerca della tossina così come definito su allegato 2
<b>Coliformi:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Stafilococchi coagulasi positivi:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Salmonella spp:</b>	-	Assente ufc/25g	R.CE 2073/2005 e s.m.i
<b>Filth Test:</b>	≤50 frammenti di insetti	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	Legge 283/1962
<b>Micotossine*</b>	/	B1+B2+G1+G2 ≤ 4µg/kg	R.Ce 165/2010 e s.m.i.
		Ocratossina A ≤ 3µg/kg	R.Ce 1881/2006 e s.m.i.
		DON ≤ 750 µg/kg	R.Ce 1881/2006 e s.m.i.
<b>Metalli Pesanti</b>	/	Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1mg/kg	R.Ce 1881/2006 e s.m.i. R.Ce 629/2008 e s.m.i.
<b>Residui di Pesticidi:</b>	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i
<b>Umidità massima (%):</b>	-	15.50 %	DPR 9 feb. 2001, n°187 e s.m.i.

\*Costante monitoraggio del rischio di infezione fungina e contaminazione da tossine nel frumento.

## VALORI NUTRIZIONALI\* :



<b>Energia KJ/Kcal:</b>	352/1470
<b>Grassi totali:</b>	1,2g
<b>Acidi grassi saturi:</b>	0,1 g
<b>Carboidrati:</b>	71 g
<b>Zuccheri:</b>	1 g
<b>Fibra:</b>	3,64 g
<b>Proteine:</b>	13,5 g
<b>Sale:</b>	<0,002 g

\*Valori espressi su 100 g

## DICHIARAZIONE DI PRESENZA ALLERGENI:



Su farina di grano tenero da noi prodotta in riferimento al regolamento (UE) N. 1169/2011

ALLERGENE	PRESENZA	POSSIBILE PRESENZA INVOLONTARIA IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE INCROCIATA IN CAMPO O DURANTE IL TRASPORTO	LA SOSTANZA VETTORE DI ALLERGENE È PRESENTE O VIENE UTILIZZATA NEI LOCALI DI PRODUZIONE	POSSIBILITÀ CHE LA SOSTANZA VETTORE DI ALLERGENE POSSA ESSERE PRESENTE NEL PRODOTTO, DA RIPORTARE COMUNQUE IN ETICHETTA	PRESENTE IN STABILIMENTO MA IN AREE SEPARATE DI LAVORAZIONE E STOCCAGGIO SENZA POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	sì	sì	sì	sì	n/a
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	no	no	no	no	no
<b>Molluschi e prodotti a base di mollusco</b>	no	no	no	no	no
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>	no	no	no	no	no
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	no	no	no	no	no
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	no	no	no	no	no
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	no	no	no	no	no
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	sì	sì	no	sì	sì
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)</b>	no	no	no	no	no
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	no	no	no	no	no
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>	no	no	no	no	no
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>	sì	sì	no	sì	no
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>	no	no	no	no	sì
<b>Anidride solforosa e solfiti</b>	no	no	no	no	no

Sulla base di quanto indicato dichiariamo dunque che le farine di **GRANO** tenero da noi prodotte possono contenere tracce involontarie per contaminazione in campo o durante il trasporto di: **SOIA** e **SENAPE**

## RICETTA:



### INGREDIENTI:

- Pizzasicily Marsala g 2000
- acqua g 750/800
- lievito secco g 8
- sale g 50
- olio EVO g 40

### PREIMPASTO (DURATA 4 MINUTI):

Inserire nell'impastatrice 1000 g di farina ed avviare in 1° velocità, aggiungere in sequenza: 600 g acqua, 4 g lievito. Ad assorbimento riporre l'impasto in massa in frigo a 4° per 24 h.

Temperatura impasto finale 25° (60 - temp. ambiente - temp. farina = temp. acqua)

### PROCEDIMENTO (DURATA 15 MINUTI):

Inserire nell'impastatrice tutto il preimpasto più 1000 g di farina e 500 ml di acqua, avviare in 1° velocità.

Aggiungere gradualmente 4 g lievito e continuare ad impastare per 5 minuti.

Aggiungere 50 g di sale, passare in 2° velocità e aggiungere a filo la restante acqua ed infine l'olio.

Lasciare riposare 30 minuti sul banco coperto con pellicola.

Procedere con lo staglio del peso desiderato (500 g per 50 cm circa) riporre i panetti nei cassetti a temperatura ambiente (20°), utilizzare dopo 3\4 ore

## DICHIARAZIONE HACCP:



Applicazione del sistema HACCP ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i. – Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. – D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.

## CONFORMITÀ MOCA

Sacco di pura cellulosa doppio foglio conforme ai sensi del R.Ce 1935/2004 e s.m.i.

## DICHIARAZIONE OGM:



In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM-free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e s.m.i e Regolamento (CE) 1839/2003 e s.m.i e non necessitano di etichettatura supplementare.

## DICHIARAZIONE DI RINTRACCIABILITÀ:



Il prodotto è fabbricato in conformità dei requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare.

## DICHIARAZIONE COLORANTI:



Nessun colorante viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Tale prodotto è dunque privo di coloranti alimentari.