

**SCHEMA TECNICA:****MISCELA PROFESSIONALE " PIZZA ALLA ROMANA "****E85M25/01
02/01/2016**

Una croccantezza insuperabile sia nelle pizze sottili che in quelle di maggiore spessore. Una qualità superiore con particolare riguardo al volume, alla friabilità, al sapore-profumo e alla conservabilità.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il frumento tenero "di forza" con la semola di grano duro, la pasta acida di frumento con la lecitina di soia insieme per una pizza ai massimi livelli nella Miscela Professionale PIZZA alla ROMANA. L'azione emulsionante della lecitina che migliora la consistenza della pasta, modificando le caratteristiche meccaniche degli impasti e le amilasi che rompono le macromolecole dell'amido formando molecole più piccole (principalmente destrine) garantiscono prodotti voluminosi con porosità fine e omogenea, di maggiore freschezza, più profumati e più digeribili.

INGREDIENTI:

Farina di **GRANO** tenero tipo "00", Semola di **GRANO** duro, Pasta acida essiccata (farina di **FRUMENTO**, farina di **FRUMENTO** maltato, starter microbici), **GLUTINE** di **FRUMENTO**, Emulsionanti: Lecitina di **SOIA**; Enzimi.

Può contenere tracce di **LATTE** e **SESAMO**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Polvere impalpabile liscia o leggermente granulata, scorrevole al tatto.
Colore:	Bianco crema, omogeneo, esente da particelle di tonalità e colorazioni estranee.
Odore:	Gradevole, esente da odori di rancido e muffa.
Sapore:	Tipico.

STANDARD CHIMICO-FISICI ⁰:

Umidità	Max 15,50 %
Glutine	14,50-16,00 %s.s.
Ceneri	0,50-0,65 % s.s.
pH	5,60-6,20
W	350-400
P/L	0,45-0,75
Falling Number	300-450 sec.
Assorbimento al Farinografo	55,00-65,00 %
Stabilità al Farinografo	> 130 mm

STANDARD MICROBIOLOGICI ⁰:

Carica batterica totale	<100.000/gr
Coliformi totali	<100/gr
Muffe e lieviti	<2000/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

FILTH TEST ⁰:

Metodo acetoneitrico	
G.U.18/8/94	frammenti totali <25/50 gr

RESIDUI ⁰:

Sostanze antiparassitarie:	In accordo con le disposizioni di legge vigenti; tipi e quantitativi massimi tollerati non superano quelli previsti dal DM del 27/08/2004 e successive modifiche.
Micotossine:	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.
Metalli Pesanti	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

IMBALLAGGIO

Confezione in carta kraft per uso alimentare da kg 25. Pallet da 825 Kg.

SHELF LIFE

Non inferiore a dodici mesi, conservato al riparo dal calore e dall'umidità. Consumare il prodotto entro due mesi circa dall'apertura della confezione. La presenza di grumi non pregiudica la qualità del prodotto ma indica l'assorbimento di umidità dall'ambiente esterno.

⁰ Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento