

**SCHEDA TECNICA:****MISCELA PROFESSIONALE "PREPARATO PER STACCAPIZZA"****E65/01
08/01/2007**

La miscela STACCAPIZZA è stata creata in alternativa alla tradizionale farina bianca per facilitare la lavorazione del pizzaiolo, evitando polvere superflua e appiccicosità delle "palline" rendendo la pizza croccante e dal caratteristico colore dorato.

CARATTERISTICHE GENERALI

La miscela per STACCAPIZZA, da usarsi al posto della normale farina, viene consigliata per ogni tipo di "spolvero" quali Pizza, Grissini, Piadina e qualsiasi tipo di pane di pasta molle valorizzando i prodotti finiti rendendoli croccanti, dorati, dal sapore decisamente migliore. Le qualità salienti della miscela sono così riassunte:

- una riduzione dell'appiccicosità della pasta cruda durante la manipolazione,
- una riduzione del quantitativo di miscela da usare,
- una corretta doratura, dove il colore omogeneo della pizza è sempre piacevole.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Da usarsi al posto della normale farina spolverando come di solito. Indicata anche nello spolvero di prodotti tipici quali Grissini, Pane Pugliese e Pani Aromatizzati dove ciascun utilizzatore può apportare le modifiche che la propria esperienza consiglia (es. miscelando il preparato STACCAPIZZA con semi di cereali vari) per l'ottenimento del migliore risultato finale.

INGREDIENTI

Farina di semola di grano duro, Farina di mais.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE

Miscela contenente glutine. Preparato in uno stabilimento che utilizza soia, latte e sesamo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Polvere granulata omogenea, esente da corpi estranei.
Colore: Giallo tipico.
Odore: Gradevole, tipico di farina di grano duro e farina di mais, esente da note estranee.
Sapore: Tipico, leggermente tostato.

STANDARD CHIMICO-FISICI ⁰:

Umidità Max 15,50 %
pH 5,80-6,40
Glutine 8,50-10,50 %s.s.
Falling Number > 300 sec.
Granulometria:
residuo su setaccio 253 micron 0-20 %
residuo su setaccio 152 micron 0-40 %
fondo 0-75 %

STANDARD MICROBIOLOGICI ⁰:

Carica batterica totale <50.000/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 19/05/2000 (G.U. n°207 del 05/09/2000) e successive modifiche.
Micotossine: In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CEE n°466/2001 del 08/03/2001 (GUCE L 77 del 16/03/2001) e successive modifiche
Metalli pesanti: In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CEE n°466/2001 del 08/03/2001 (GUCE L 77 del 16/03/2001) e successive modifiche

IMBALLAGGIO

Confezione in sacchetto carta kraft da 1 kg, fardello termosaldato da 10 confezioni pallettizzato in 88 fardelli.

SHELF LIFE

Non inferiore a quattordici 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