

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Descrizione prodotto:

Informazioni tecniche

Prodotto in:

Formato:

Codice tariffa doganale:

### LA PASSIONE PER LA PIZZA

SPECIALE MISCELA PER PASTA DI PIZZA SENZA GLUTINE E SENZA LATTE

Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti, certificati senza glutine, con il quale preparare una gustosa pizza **adatta ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine.**

Il prodotto è indicato nelle diete in cui il glutine va escluso.

Contenuto in glutine:  $\leq 20$  ppm

ITALIA

25 kg

1901 2000

## LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: amido di mais, fecola di patate, fibre vegetali (psyllium, patata, pisello, riso, lino, inulina), sale, farine di legumi (piselli), zucchero, farina di miglio, addensanti: idrossipropilmetilcellulosa, farina di semi di guar; farina di semi di lino, farina di riso, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio; aromi naturali, destrosio.

## MODALITA' D'IMPIEGO

Ricetta d'impiego:

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| Mix Gluten free                               | g 1000                        |
| Acqua   | g 840                         |
| Olio extravergine d'oliva                     | g 50                          |
| Lievito fresco compresso (lievito di birra) g | da 15 a 30                    |
| <b>TOTALE</b>                                 | <b>g 1920 circa (8 pizze)</b> |

Modalità operative:

- Sciogliere il lievito di birra direttamente nell'acqua aiutandosi con un frustino.
- Aggiungere nello stesso contenitore l'olio extra vergine d'oliva
- Utilizzando una impastatrice planetaria inserire nella vasca il Mix, quindi avviare in prima velocità e in circa 15 secondi inserire i liquidi precedentemente preparati
- Aumentando progressivamente la velocità impastare tutto fino alla completa amalgama degli ingredienti (2 minuti circa) .
- Utilizzando uno raschietto in plastica leggermente unto dividere l'impasto in pezzi del peso desiderato e quindi ,a distanza di circa un minuto, "lisciare" e dare una forma arrotondata alle porzioni.

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA  
Strada dei Notari, 25/27 , 43044 , Collecchio ( PR )

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**GLUTEN FREE - PREPARATO PER**  
**PIZZA SENZA GLUTINE**

- f) Stendere quindi le pagnotte sugli appositi tegolini monouso in alluminio precedentemente unti con un po' di olio d'oliva.
- g) Aggiungere la polpa di pomodoro.
- h) Far riposare le porzioni per circa 40 minuti ad una temperatura di 32 c° circa.
- i) Infornare ad una temperatura di 310 gradi circa per un tempo di circa 3 minuti (precottura).
- j) Aggiungere la mozzarella ed il resto della farcitura.
- k) Terminare la cottura .

NB. : Per la preparazione di basi precotte fermarsi al punto j

**REGOLE D'ORO DA MEMORIZZARE**

Il celiaco soffre di una **intolleranza alimentare**, necessita quindi di una **dieta rigorosamente priva di glutine**. Anche una minima quantità 20 mg. /Kg (20 ppm) di glutine infatti può provocare gravi reazioni.

Fate molta attenzione all'ambiente dove lavorate i prodotti dietetici, le farine senza glutine non devono venire a contatto con farine normali o alimenti comuni.

- 1) Attenzione a non spolverare o mescolare i prodotti senza glutine con farine normali anche in minima quantità.
- 2) Tutte le superfici tavoli ecc. e recipienti che usate devono essere pulitissimi. La stessa regola vale per utensili ed apparecchiature.
- 3) Assicuratevi che i componenti della farcitura non contengano glutine (nell'etichettatura, leggere bene l'elenco degli ingredienti, consultare il prontuario e nel dubbio non rischiare ).
- 4) Attenzione ai grembiuli ed all'abbigliamento in genere: potrebbe essere veicolo di contaminazione.
- 5) Separate fisicamente tutti gli alimenti con glutine da quelli senza glutine, in particolare le farine della lavorazione gluten free da quella comune.
- 6) Non aggiungete alle nostra farina, (5 Stagioni gluten free) altre farine o ingredienti di dubbia provenienza.
- 7) Le pizze vanno cotte in **tegolini di alluminio**, per evitare contatti con la platea in quanto quest'ultima potrebbe essere inquinata da altre farine.

**E' comunque indispensabile seguire uno specifico corso di formazione professionale "gluten free" allo scopo di non mettere a repentaglio la salute del cliente e la nostra credibilità.**

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| Descrizione |                |
|-------------|----------------|
| Aspetto     | Polvere bianca |
| Odore       | Neutro         |
| Sapore      | Neutro         |



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**GLUTEN FREE - PREPARATO PER**  
**PIZZA SENZA GLUTINE**

M.01.P7.2  
Codice: SEMILAVORATO GLUTEN FREE 25 KG 5  
STAGIONI  
Rev. 0 del 10/12/2020  
pag. 3 di 5

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

| Descrizione | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
|-------------|-----------------|--------|------------|
| aW          |                 | 0.9    | Max        |
| PH          |                 | 9      | Max        |

## TABELLA NUTRIZIONALE

| Nutriente           | Valore per 100g | U.M.         |
|---------------------|-----------------|--------------|
| Energia Kjoule      | 1399            | Chilojoule   |
| Energia Kcalorie    | 329             | Chilocalorie |
| Grassi              | 0               | Grammi       |
| Acidi grassi saturi | 0               | Grammi       |
| Carboidrati         | 80              | Grammi       |
| di cui zuccheri     | 2.5             | Grammi       |
| Fibre               | 1.5             | Grammi       |
| Proteine            | 1.6             | Grammi       |
| Sale                | 3.3             | Grammi       |

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

**Conservazione:** Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

**Termine minimo di conservazione:** 12 mesi

**Condizioni particolari di stoccaggio:** Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

## MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

**Confezione:** Imballi idonei al contatto con gli alimenti

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

**Trasporto:** Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Contaminante                             | Unità di misura | Limite  | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|--|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| Carica batterica mesofila aerobia totale | u.f.c.          | 200000  | max        | in 1 g                  |
| Muffe                                    | u.f.c.          | 5000    | max        | in 1 g                  |
| Lieviti                                  | u.f.c.          | 5000    | max        | in 1 g                  |
| Enterobatteri totali                     | u.f.c.          | 5000    | max        | in 1 g                  |
| E.Coli                                   | u.f.c.          | 10      | max        | in 1 g                  |
| Salmonella                               | u.f.c.          | Assente |            | in 25 g                 |
| Stafilococchi coagulasi positivi         | u.f.c.          | 25      | max        | in 1 g                  |

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

| Contaminante           | Unità di misura | Limite | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|------------------------|-----------------|--------|------------|-------------------------|
| Cd                     | ppb             | 200    | max        | Limite di legge         |
| Pb                     | ppb             | 200    | max        | Limite di legge         |
| Aflatossine totali     | ppb             | 4      | max        | Limite di legge         |
| Aflatossina B1         | ppb             | 2      | max        | Limite di legge         |
| Deossivalenolo (DON)   | ppb             | 750    | max        | Limite di legge         |
| Zearalenone            | ppb             | 75     | max        | Limite di legge         |
| Ocratossina A          | ppb             | 3      | max        | Limite di legge         |
| Residui di fitofarmaci |                 |        |            | Limite di legge         |

## CARATTERISTICHE PARTICELLARI

| Contaminante                             | Unità di misura | Limite  | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|--|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| Corpi estranei metallici e non metallici |                 | Assenti |            |                         |

## CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

| Contaminante                       | Unità di misura | Limite  | Tolleranza | Quantità di riferimento |
|------------------------------------|-----------------|---------|------------|-------------------------|
| Insetti e acari (vivi e/o morti)   |                 | Assenti |            |                         |
| Frammenti di insetti               | n°              | 25      | max        | in 50g                  |
| Roditori, volatili e altri animali |                 | Assenti |            |                         |
| Peli di roditori                   | n°              | Assenti |            | in 50g                  |

## ALLERGENI

| Allergene   | Stato   | Origine |
|---|---------|---------|
| Cereali contenenti glutine                          | Assente |         |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei            | Assente |         |
| Uova e prodotti a base di uova                      | Assente |         |
| Pesce e prodotti a base di pesce                    | Assente |         |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi              | Assente |         |
| Soia e prodotti a base di soia                      | Assente |         |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Assente |         |
| Frutta a guscio                                     | Assente |         |
| Sedano e prodotti a base di sedano                  | Assente |         |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | Assente |         |
| Anidride solforosa e solfiti                        | Assente |         |
| Lupini e prodotti a base di lupini                  | Assente |         |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi            | Assente |         |
| Senape e prodotti a base di senape                  | Assente |         |

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

## DISPOSIZIONI DI LEGGE

**HACCP:** In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.  
**Tracciabilità:** In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.  
**OGM:** In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:

- Non è OGM
- Non deriva da OGM
- Non contiene materiale derivato da OGM

**Radiazioni ionizzanti:** Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti  
**Imballaggi:** Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare

**Dichiarazione vegan:** Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana

**Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:** il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

**Additivi ed enzimi alimentari:** In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

**Stefano Mattioli - RGQ**