

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

PREPARATO PER PIZZA SENZA GLUTINE

Descrizione prodotto:

Semilavorato realizzato con materie prime naturalmente prive di glutine; indicato nelle diete in cui è necessaria l'assenza di glutine. Adatto per la produzione di pizza tonda al taglio e focacceria adatta ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine.

Prodotto in:

ITALIA

Formato:

500 g

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: Amido di mais, farina di riso, fecola di patate, destrosio, sale, addensanti (fibra di semi di psyllium, farina di semi di guar, E464), agenti lievitanti (E575), emulsionante: E471

MODALITA' D'IMPIEGO

Ricetta d'impiego:

Mix Gluten free	g	1000
Acqua	g	750 - 800
Olio extravergine d'oliva	g	50
Lievito fresco compresso (lievito di birra)	g	da 10 a 25
TOTALE	g	1900 circa (oltre 10 pizze)

Modalità operative:

- **sciogliere** il lievito di birra direttamente nell'acqua aiutandosi con un frustino;
- **aggiungere** nello stesso contenitore l'olio extravergine d'oliva;
- **aggiungere** quindi il preparato così ottenuto direttamente nel contenitore dove si ha precedentemente versato il Mix Gluten free;
- **impastare** tutto fino alla completa amalgama degli ingredienti aiutandosi eventualmente con un mestolo o una spatola di plastica;
- **dividere** l'impasto in pezzi da 185 g e quindi, a distanza di qualche minuto, "lisciare" e dare una forma arrotondata alle porzioni;
- **far riposare** le porzioni per circa 30 minuti ad una temperatura di 24° C circa;
- per essere pronte all'uso, le palline devono essere rimaniolate in quanto alla loro superficie, che durante la lievitazione è diventata ruvida, deve essere donato l'aspetto vellutato e liscio.
- **stendere** quindi le palline sugli appositi tegolini precedentemente unti con un po' di olio di oliva;
- aggiungere la polpa di pomodoro;
- **infornare** ad una t° di 310° C circa per un tempo di circa 3 minuti (precottura);
- **aggiungere** la mozzarella ed il resto della farcitura;
- **terminare** la cottura;

N.B: per la preparazione di basi precotte, fermarsi alla "precottura".

REGOLE D'ORO DA MEMORIZZARE

Il celiaco ha una grave intolleranza alimentare; necessita quindi di una dieta rigorosamente priva di glutine. Anche una minima quantità (20 mg/Kg = 20 ppm) di glutine, può provocare grosse intossicazioni e, in alcuni casi, anche la morte per shock alimentare.

- 1) Fare molta attenzione all'ambiente dove si lavorano i prodotti dietetici; le farine senza glutine non devono venire a contatto con farine normali o alimenti comuni.
- 2) Attenzione a non spolverare o mescolare i prodotti senza glutine con farine normali anche in minima quantità.
- 3) Tutte le superfici (tavoli, ecc...) e i recipienti che si utilizzano, devono essere pulitissimi. Controllare anche attrezzi ed elettrodomestici.
- 4) Assicurarsi che i componenti per farcire la pizza non contengano glutine (leggere bene i componenti degli ingredienti, consultare il prontuario e nel dubbio, non rischiare).
- 5) Attenzione ai grembiuli, ai vestiti che non siano sporchi e contaminati da altre farine.
- 6) Separare fisicamente tutti gli alimenti con e senza glutine, in particolare le farine della lavorazione senza glutine da quella comune.
- 7) Non aggiungere alla farina Gluten free, farine o amidi di dubbia provenienza.
- 8) Le pizze vanno cotte in teglie di alluminio o altro materiale direttamente in forno, per evitare contatti con la platea inquinata da altre farine.

Il celiaco stesso se si vede servire la pizza nella stessa teglia di cottura sarà soddisfatto e sicuro.

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 propria credibilità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione	
Aspetto	Polvere bianca
Odore	Neutro
Sapore	Neutro

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15,0	Max
PH		10	Max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1493	Chilojoule
Energia Kcalorie	352	Chilocalorie
Grassi totali	0.6	Grammi
Acidi grassi saturi	0.2	Grammi
Carboidrati	84	Grammi
di cui zuccheri	3.9	Grammi
Fibre	3	Grammi
Proteine	1.1	Grammi
Sale	2.1	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
Deossinivalenolo (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