

FARINA PER PIZZA DIGERIBILE MEDIA LIEVITAZIONE

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Farina poco raffinata con farina di grano tenero germinato, ideale per pizza a lunga lievitazione e maturazione. W 280-300 P/L 0,50-0,60. La farina è ideale per medie lievitazioni dalle 8 alle 16 ore a temperatura ambiente oppure 16/30 ore a 4°C.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo "0" con farina di GRANO tenero germinato
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapori tipici
Colore	Bianco, leggermente ambrato
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di pizza a media lievitazione/maturazione
Dosaggio consigliato	Come da ricetta indicata
Preparazione	<p>Procedimento Impastamento nell'utilizzare un' impastatrice applicando solo la prima velocità Tempo lavorazione tra i 15/18 minuti con l' idratazione al 60% Ricetta: 1 kg di Farina per pizza media lievitazione, 60% - 600 g. Acqua, 2,5% - 25 g. sale, 3%-30g olio 0,15% - 1,5 g. lievito di birra Fresco*. * Le dosi del lievito consigliate sono per una T. ambiente di 20 / 22 gradi -Pesare il prodotto, 1 kg e versare nell'impastatrice facendolo ossigenare per qualche minuto. -Pesare il 60% d'idratazione quindi (600g di Acqua). -Sciogliere il lievito di birra Fresco in acqua. -Azionare l'impastatrice in prima velocità e versare subito i 600g d'acqua facendo lavorare l'impasto per 5 minuti. - aggiungere il sale e far lavorare per altri 5</p>
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
T.M.C.	La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato 12 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	no
Adatto a dieta priva di lattosio	si
Adatto ai vegani	si
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	si
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate

FARINA PER PIZZA DIGERIBILE MEDIA LIEVITAZIONE

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	353 kcal
	1477 kJoule
Grassi	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	70,2 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre alimentari	3,4 g
Proteine	13,4 g
sale	0,020 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	sì	
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	sì
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	sì
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	no	sì
Frutta a guscio ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa ³	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	sì
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

1 (frumento-grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

2 mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.

Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

RHACCP: Dr. G. Sabatino