PREPARATO PER PIZZA DIGERIBILE ALLA PALA E FOCACCE

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Preparato a base di farina di grano tenero tipo 0, per la preparazione di pizza digeribile alla pala e focaccia, croccante fuori e morbida dentro, leggera e gustosa. W 350-370 P/L 0,55-0,65 Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	**Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di riso, farina di SOIA, pasta madre (farina di GRANO tenero tipo "0"), antiossidante: acido ascorbico**
Aspetto	polvere omogenea
Colore	bianca, leggermente giallina per la soia
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di pizza alla pala e focaccia croccante fuori e morbida dentro, in modo semplice. L'alto contenuto di acqua che consente di inserire nell'impasto permette di ottenere una focaccia estremamente leggera
Dosaggio consigliato	Ingredienti: 1 kg Preparato per pizza alla pala, 850 g di acqua, 20 g olio extra vergine d'oliva, 20 g sale, 5-8 g lievito fresco (a seconda della stagione).
Preparazione	Procedimento: Impastare Mix Pinsa Romana con 600 g di acqua e lievito per 5/6 minuti in I vel. Mettere il sale e far girare fino a farlo inglobare completamente; Mettere olio e far girare fino a farlo inglobare completamente; Procedi quindi per circa 10 min in II vel aggiungendo gli altri 200 g di acqua a filo molto lentamente fino al completo assorbimento. Temperatura finale impasto: 25°-27°C. Mettere la pasta nel mastello, farla riposare per circa 10 minuti e dare le pieghe. Far riposare l'impasto a temperatura ambiente per 1H-2H. Mettere in frigo coperta per minimo 12 ore e fino a 96 ore La fase di lievitazione è fondamentale e influisce sulla maturazione, determinante per la digeribilità e la peculiare fragranza del prodotto Pinsa. Togliere l'impasto dal frigo. Se si desidera una pizza grande pesare 900g di pasta se piccola pesare 300g, arrotolare a palla e mettere a lievitare per circa 3 h. Stendere, farcire a piacimento ed infornare a 270° per 12/13 minuti, per la precottura cuocere per 6/7 minuti.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato
T.M.C.	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)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no

PREPARATO PER PIZZA DIGERIBILE ALLA PALA E FOCACCE

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

PREPARATO PER PIZZA DIGERIBILE ALLA PALA E FOCACCE

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	375 *kcal*
	1570 *kJoule*
Grassi	2,9 g
di cui acidi grassi saturi	1,1 g
Carboidrati	74,0 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre alimentari	1,8 g
Proteine	12,4 g
sale	0,100 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	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 illinoiensis (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 SO_2

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

MULLMIX ITALIA S.r.l.
Via Pigna Spaccata, n.4 - Saviano (NA) tel: 081/19915188 - info@mullmix.it