

PIZZA MORINGA

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per PIZZA A MEDIA LIEVITAZIONE (W 280 P/L 0,55 - 0,65) CON moringa ITALIANA AL 2,5%. E' un prodotto naturale e clean label con cui il pizzaiolo può realizzare ottime pizze alla moringa con tutti i benefici tipici della pianta della vita. Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo 1, pasta madre (farina di GRANO tenero integrale), moringa in polvere (2,4%), farina di GRANO tenero maltato.
Aspetto	Polvere omogenea tendente al verdino, per la presenza di 440 moringa
Colore	Leggermente verde
Uso	Prodotto con moringa ITALIANA, famosa come albero della vita e riconosciuta dalla FAO come SUPERFOOD. Il prodotto se consumato in dosi di 100 grammi al giorno, aiuta a regolarizzare i livelli di colesterolo, modula i livelli di glucosio nel sangue, aiuta ad incrementare le difese immunitarie, fonte di Sali minerali e vitamine.
Dosaggio consigliato	come da ricetta riportata. Ideale per lievitazioni di 6/12 ore a temperatura ambiente e 18/48 h a temperatura di 4°C.
Preparazione	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 moringa, 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 ievito di birra Fresco in acqua -Azionare l'impastatrice in primimpalpabilecità e versare subito i 600g d'acqua facendo lavorare l'impasto per 5 minuti. - aggiungere il sale e far lavorare per altri 5 minuti. -In fine aggiungere l'olio a scatti e far lavorare per altri 5 minuti. -Terminata la lavorazione lasciar riposare la massa per 2/3 ore in un secchio a temperatura ambiente. Trascorse le 3 ore assicurarsi che la massa abbia spinto nel secchio di circa 3cm. - Stagliare dal peso desiderato (si consiglia da 250-260g) - Conservare i panetti in cella a +5 per 18/48 ore , prima dell'utilizzo tirare i panetti fuori dal frigo 2/3 ore prima. N.b. Se si utilizza un forno elettrico si consiglia una temperatura di 330-350°C distribuendo la potenza termica 80% cielo e 20% suolo.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato 12 mesi
T.M.C.	
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	sì
Adatto ai vegani	sì
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
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

PIZZA MORINGA

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	354 kcal
	1482 kJoule
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	70,1 g
di cui zuccheri	1,3 g
Fibre alimentari	6,5 g
Proteine	11,8 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