PINSA E PALA

SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO

Prodotto professionale per la realizzazione di impasti ad **alta idratazione, in particolar modo Pinsa Romana e Pala Romana.**
Il mix è studiato per ottenere una lunga lievitazione (24-72 ore) con cottura diretta a suolo refrattario.

Ingredienti *(in ordine decrescente per concentrazione):*
Farina di **FRUMENTO** tenero tipo "0" ad alto tenore proteico (grani nazionali ed esteri), farina di riso, farina di **SOIA**, pasta acida di **FRUMENTO** essiccata (farina di **FRUMENTO**, acqua, lievito), aromi.

HS CODE: 1901.20.00 - Miscele e paste per la preparazione dei prodotti della panetteria, pasticceria o biscotteria della voce 1905
ORIGINE: Italia

TUTTI GLI INGREDIENTI SONO 100% DI ORIGINE VEGETALE.
NON VIENE IMPIEGATO ALCUN INGREDIENTE DI ORIGINE ANIMALE.

INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI REGOLAMENTO UE 1169/2011
Il prodotto contiene i seguenti allergeni: Frumento (contiene glutine), Soia

VALORI NUTRIZIONALI		
Informazioni nutrizionali per 100 gr		
Valore Energetico	1435,00	Kj
	343,00	Kcal
Grassi	1,30	g
di cui acidi grassi saturi	0,30	g
Carboidrati	64,50	g
di cui zuccheri	0,60	g
Fibre	1,90	g
Proteine	16,40	g
Sale	0,10	g

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE		
Umidità	≤ 14,5 %	DPR 187/2001 - Tollerato fino a 15.50%
Ceneri	≤ 0,65	DPR 187/2001
Proteine	≥ 9	DPR 187/2001
Acidità	≤ 5,7 %	Standard Interno
Falling Number	min 300	Standard Interno

INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI – **Regolamento UE 1169/2011**

Il prodotto contiene i seguenti allergeni: **- Frumento (contiene glutine) - Soia**
Può contenere tracce di: **- Senape**

CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ

Si dichiara che il prodotto non contiene coloranti, conservanti, prodotti fitosanitari o altri additivi o inquinanti di qualsiasi natura; il prodotto è conforme alla normativa in materia di micotossina e non è stato prodotto con grani geneticamente modificati.
Il prodotto è assoggettato a un controllo continuo e costante delle possibili contaminazioni biologiche e microbiologiche secondo i principi stabiliti dal piano di autocontrollo HACCP, come da regolamento CE 852/2004

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi da 25 kg ciascuno.
Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto; evitare il contatto diretto con pavimento o pareti.

SHELF LIFE

Il lotto di produzione e la dicitura TMC *Consumarsi preferibilmente entro*: sono impressi sul lato del sacco.
Ciascun sacco indica un "Termine minimo di conservazione" di minimo 6 mesi dalla data di produzione.

INDICAZIONI DI UTILIZZO

Miscela di farine per pizza. Utilizzo: Impastare con acqua, lievito, sale e olio, far lievitare e cuocere.
Per i dettagli specifici per ogni tipo di lavorazione richiedere lo specifico protocollo di impasto.
Le caratteristiche riportate nel presente documento non sono garantite per utilizzi impropri diversi da quanto indicato.

PESO NETTO

Kg**25,0**(Prodotto soggetto a calo peso per perdità di umidità)

DICHIARAZIONE NON-OGM

Si conferma che i prodotti realizzati dalla Ns. azienda vengono prodotti in accordo con la nuova regolamentazione europea* riguardo etichettatura, autorizzazioni e tracciabilità di prodotti alimentari geneticamente modificati e non richiedono etichettatura.
L'azienda FOOD FOR YOU srl non realizza, né ha mai realizzato, prodotti sulla base di materie prime geneticamente modificate, né alcuna azione volta alla modificazione genetica dei prodotti viene applicata nel nostro processo produttivo.

** regulation EC n°1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th of September 2003 /genetically modified food and feed) and regulation EC n°1803/2003 of the European Parliament of the Council of 22th of September 2003 /traceability and labeling of gmo).*

RESIDUALI CHIMICI E MICOTOSSINE

I prodotti realizzati nella Ns. azienda sono prodotti in accordo con la regolamentazione europea riguardo livelli di residui di pesticidi e fitochimici /reg. EU 396/05) e riguardo i livelli di micotossine (reg Eu 1881/06 e seguenti)