



# TEGLIA ROMANA



## SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO

Preparato di farine per la realizzazione della nuova **Pizza in Teglia alla Romana** altamente digeribile e ad alta idratazione. Farina di frumento, soia, riso ed una nuova elaborazione di pasta madre sono alla base della ricetta.

### Ingredienti (in ordine decrescente per concentrazione):

Farina di **FRUMENTO** tenero tipo "0", 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 - TABELLA ESTESA

Valore medio per 100 gr			
	Value	U.M.	Method
Umidità	14,5%	%	Rapporti Istisan 96/34
Proteine	16,2	g/100g	D.M. 23/07/94
Carboidrati	65	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Zuccheri	0,6	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Grassi	1,2	g/100g	AOAC 996.06
di cui saturi	0,3	g/100g	AOAC 996.06
Fibre	2,0	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Sodio	0,005	g/100g	EPA 3051A - EPA 6010C
Colesterolo	<0,005	mg/100g	AOAC 994.10
Calcio	0,03	g/100g	EPA 3051A - EPA 6010C
Ferro	0,001	g/100g	EPA 3051A - EPA 6010C
Vitamina A	<0,001	mg/100g	HPLC
Vitamina C	<0,5	mg/100g	HPLC

## PARAMETRI TECNICI

	Value	U.M.	Standard
Calorie	338	Kcal/100g	Reg Eu 1169/2011
Ceneri	0,62%	%	-
Indice di caduta	369	sec	320 sec MIN
Assorbimento	57,00 %	%	55,00 % MIN
Stabilità	26 min	minuti	18 min, MIN

## ANALISI MICROBIOLOGICA

	Value	U.M.	Standard
Miceti	<10 <sup>5</sup> ufc/g	ufc/g	<10 <sup>5</sup> ufc/g
Coliformi	<10 <sup>3</sup> ufc/g	ufc/g	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Coliformi Fecali	<100 ufc/g	ufc/g	<100 ufc/g
Conta batt. Totale a 32°	<10 <sup>5</sup> ufc/g	ufc/g	<10 <sup>5</sup> ufc/g



## 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 perdita 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)

