

**SCHEMA TECNICA:****MISCELA PROFESSIONALE  
PER GRAN PINSA ALLA ROMANA****E88M05/01****E88M25/01****31/01/2022****DENOMINAZIONE:**

Miscela Professionale per GRAN PINSA alla romana da kg5 e kg25.

**INGREDIENTI:**

Farina di GRANO tenero tipo 1, Farina di SOIA, Farina di riso, Pasta acida di GRANO, GLUTINE DI GRANO, Enzimi (contengono GRANO), Aromi.

Può contenere LATTE, SENAPE, SEMI DI SESAMO, LUPINI.

**CARATTERISTICHE:**

il preparato GRAN PINSA è realizzato con una miscela di farine appositamente studiata per la preparazione di focacce tipo Pinsa alla Romana dalla tipica forma allungata, a base di cereali misti da impastare con acqua e pochissimo lievito di birra. La Pinsa alla Romana, rispetto alla pizza tradizionale, viene prodotta con un'alta percentuale di acqua che rende l'impasto molto morbido e più idratato. Inoltre la lunga lievitazione di 24/48 ore fa sì che il prodotto risulti più croccante, alveolato e digeribile.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Aspetto: Polvere leggermente granulare con presenza di puntini cruscali.  
Colore: Bianco, con puntini di crusca marroni.  
Odore: Tipico, esente da odore di rancido e muffa.  
Sapore: Tipico.

**STANDARD CHIMICO - FISICI<sup>1</sup>:**

Umidità: max 15.50%  
Proteine: > 16 % s.s.  
Glutine: > 15 % s.s.  
pH: 5.70-6.40  
Falling number > 220 sec.

**STANDARD MICROBIOLOGICI<sup>1</sup>:**

Carica batterica totale <100.000 ufc/g  
Coliformi totali <200 ufc/g  
Muffe e lieviti <5000 ufc/g  
Salmonelle Assenti in 25 g

**FILTH TEST<sup>1</sup>:**

Metodo acetoneitrico G.U.18/8/94 n. 186 Frammenti totali < 25/50g

**RESIDUI<sup>1</sup>:**

Sostanze antiparassitarie: In accordo con le disposizioni di legge vigenti; tipi e quantitativi massimi tollerati non superano quelli previsti dal DM del 27/08/2004 e successive modifiche, e dal regolamento (CE) n. 396/2005 e successive modifiche.  
Micotossine: In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.  
Metalli Pesanti: In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

<sup>1</sup> Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.



<b>SCHEDA TECNICA:</b>  <b>MISCELA PROFESSIONALE PER GRAN PINSA ALLA ROMANA</b>	<b>E88M05/01 E88M25/01 31/01/2022</b>
---	---

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Valori nutrizionali medi per 100g di preparato	
Energia	1470kJ / 347kcal
Grassi	1,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	65 g
di cui zuccheri	2,1 g
Fibre	2,7 g
Proteine	17 g
Sale	0,04 g

**DICHIARAZIONE ALLERGENI:**

Allergene (ai sensi del Reg.UE n.1169/2011)	Presente come ingrediente	Assente	Contaminazione possibile
Cereali con glutine e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati	X		
Latte e derivati			X
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati			X
Semi di sesamo e derivati			X
Anidride solforosa e solfiti		X	
Lupino e derivati			X
Molluschi e derivati		X	

**INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI OGM:** il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.

**IMBALLAGGIO:** Confezione in sacchetto carta kraft da kg5 o kg25.

**SHELF LIFE (TMC):** Il preparato per "GRAN PINSA" viene prodotto per una conservazione non inferiore a quattordici mesi nel formato da kg5 e non inferiore a dodici mesi nel formato da kg25, se conservato in luogo fresco e asciutto.

**STOCCAGGIO** Mantenere il prodotto "in luogo fresco ed asciutto" (temperatura inferiore a 25°C ed umidità relativa compresa tra 50% e 70%), lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole ed evitando sbalzi termici. Non posizionare a contatto con pavimenti, prodotti chimici o prodotti maleodoranti. Per evitare possibili fenomeni di ammuffimento si raccomanda di togliere, prima dello stoccaggio, il film estensibile che avvolge i bancali durante il trasporto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

<sup>1</sup> Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.