

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

AGUGIARO & FIGNA
S.P.A.

MODULO

M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -



Rev.08 del 08/01/2015

Codice: 023

PIZZATEGLIA

Informazioni da riportare in etichetta:

Semilavorato per la produzione di pizza al taglio

Adatto per la produzione di pizza soffice e gustosa

Ricetta:

Pizzateglia	Kg 1,000
Acqua (circa)	Kg 0,570
Lievito di Birra (non aggiungere sale)	Kg 0,030

TOTALE Kg 1,600

Modalità di impiego:

- **impastare** gli ingredienti per circa 10 minuti (impastatrice a spirale);
- **temperatura dell'impasto** 24-27° C;
- **spezzare** l'impasto (per teglia 60x40) in pezzi da 1100 g a 1300 g a piacere;
- **riposo** pezzature 20 minuti circa;
- **spianare** i pezzi fino a ricoprire tutta la teglia;
- **farcire** con polpa di pomodoro 400 g circa;
- **lievitare** per 50 minuti circa;
- **cuocere** a 280° C (platea 70%; cielo 30%) per 10 minuti circa;
- **estrarre** dal forno la teglia e **completare** la farcitura con circa 400 g di mozzarella a taglio sottile;
- **rimettere** in forno altri 8 minuti per completare la cottura.

Ingredienti:

Farina di **GRANO** tenero tipo "0", farina di **SOJA** integrale, sale, destrosio, lievito disattivato, farina di **GRANO** maltato, alpha amilasi (contiene **GRANO**), agente di trattamento della farina: E300 (acido L-ascorbico).

PUO' CONTENERE TRACCE DI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA, SOJA, GLUTINE, SEMI DI SESAMO E LORO DERIVATI.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Descrizione	Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
-------------	-------------	-----------------	--------	------------

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA**AGUGIARO & FIGNA**
S.P.A.**MODULO**

M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -



Rev.08 del 08/01/2015

Codice: 023

Caratteristiche chimiche				
Umidità		%	15.5	max

TABELLA NUTRIZIONALE (per 100g)

VALORE ENERGETICO	Kcal 355; KJ 1510
PROTEINE	12 g
CARBOIDRATI	74 g
GRASSI	1 g

Conservazione

Pizzateglia deve essere conservata: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale chiusa e la data di utilizzo riportata sulla confezione. Termine minimo di conservazione: 8 mesi.

Confezione

Il prodotto è commercializzato in sacchi idonei al contatto con gli alimenti.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Contaminante	Limite	Tolleranza	Unità di Misura	Quantità di riferimento
Microbiologico				
Carica batterica mesofila aerobia	100000	max	u.f.c.	in 1 g
Stafilococchi coagulasi positivi	25	max	u.f.c.	in 1 g
Muffe	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Lieviti	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Enterobatteri totali	1000	max	u.f.c.	in 1 g
E.Coli	10	max	u.f.c./MPN	in 1 g
Salmonella	assente		u.f.c.	in 25 g
Chimico				
- Metalli pesanti				
Cd	100	max	ppb	
Pb	200	max	ppb	
- Micotossine				
Aflatossine totali	4	max	ppb	
Aflatossina B1	2	max	ppb	
Deossinivalenolo (DON)	750	max	ppb	
Zearalenone	75	max	ppb	
Ocratossina A	3	max	ppb	
- Residui di fitofarmaci	Entro i limiti di legge			
Particellare				
Corpi estranei e non metallici	assenti			

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

	MODULO
M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
  	Rev.08 del 08/01/2015 Codice: 023

Biologici				
Insetti e acari (vivi e/o morti)	assenti			
Frammenti di insetti	25	max	n°	in 50g
Roditori, volatili e altri animali	assenti			
Peli di roditori	assenti		n°	in 50g

INFORMAZIONI SUL CONTENUTO DI ALLERGENI

Istruzioni: **assenza** = non contiene come ingrediente, **presenza** = contiene come ingrediente, **pcc** = possibile contaminazione crociata

Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc	Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc
Latte e derivati	pcc	Grano saraceno	assenza
Proteine del latte	assenza	Mais	pcc
Lattosio	assenza	Cacao	assenza
Uova e derivati	pcc	Glutammato	assenza
Proteine di soia	assenza	Acido benzoico (E210 t/m E219)	assenza
Lecitina di soia	pcc	Coloranti azotati	assenza
Farina di soia	presenza	Tartrazina (E102)	assenza
Glutine	pcc	Carne bovina	assenza
Amido di frumento	assenza	Carne suina	assenza
Cereali contenenti glutine e derivati	presenza	Pollame	assenza
Pesce e derivati	assenza	Lievito di birra	assenza
Crostacei e derivati	assenza	Agenti lievitanti (es. bicarbonato di sodio)	pcc
Frutti di mare e molluschi	assenza	Pomodoro e derivati	assenza
Frutta in guscio	assenza	Olio di soia raffinato	assenza
Olio da frutta in guscio	assenza	Sciroppo di glucosio da frumento, orzo e derivati	assenza
Arachidi e derivati	assenza	Sciroppo di glucosio da mais e derivati	assenza
Olio di arachide	assenza	Sciroppo di glucosio da patata e derivati	assenza
Semi di sesamo e derivati	pcc	Maltodestrine a base frumento	assenza
Olio di sesamo	assenza	Maltodestrine a base mais	assenza
Sedano (semi, sedano rapa, gambo e foglie)	assenza	Maltodestrine a base patata	assenza
Senape e derivati	assenza	Gelatina e colla di pesce	assenza
Lupino e prodotti a base lupino	assenza	Tocoferoli a base soja o oli vegetali da fitosteroli ed esteri a base soja	assenza
SO2 e solfiti > 10 ppm	assenza	Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale base soja	assenza
Noce di cocco	assenza	Lattitolo	assenza
Olio di cocco	assenza	Cereali, siero di latte, frutta a guscio per la fabbricazione di distillati o alcool per liquori	assenza
Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro	assenza	Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino	assenza
Oleo-resina di sedano	assenza	Olio di foglie e di semi di sedano	assenza
Olio di semi di senape	assenza	Olio di senape	assenza
Oleo-resina di semi di senape	assenza	Prodotti a base di latte (caseina) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	assenza

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA



MODULO

M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -



Rev.08 del 08/01/2015

Codice: 023

Data: 11/08/2015

Per approvazione R&D

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized initial 'R' followed by a horizontal line and a small flourish.