

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA	
	MODULO
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -
	Rev.07 del 27/12/2010 <span style="float: right;">Codice: 002s</span>

# PIZZA DELIGHT

## Descrizione prodotto

**Pizza Delight** è un preparato adatto per la produzione di una pizza dal gusto molto rotondo e intenso. La presenza di Germe di Grano (ricco di Vitamina E), aumenta il valore biologico del prodotto.

Viene impiegata per le lunghe lievitazioni.

## Informazioni riportate sul sacco

PREPARATO PER PASTA DI PIZZA ALLA SOIA

### Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo "0", farina di soia, semola rimacinata di grano duro, germe di grano tenero, emulsionante: E322 (lecitina di soia).

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche latte e derivati, uova e derivati, soia e derivati, glutine, semi di sesamo e derivati

## CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Descrizione	Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
<b>Caratteristiche chimiche</b>				
Umidità		%	15.5	max

## TABELLA NUTRIZIONALE (per 100g)

<b>VALORE ENERGETICO</b>	<b>Kcal 364; KJ 1545</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>13 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>71 g</b>
<b>GRASSI</b>	<b>3 g</b>

## Conservazione

**Pizza Delight** 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.

**GRUPPO AGUGIARO & FIGNA**

	<b>MODULO</b>	
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
	Rev.07 del 27/12/2010	Codice: 002s

**CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE**

<b>Contaminante</b>	<b>Limite</b>	<b>Tolleranza</b>	<b>Unità di Misura</b>	<b>Quantità di riferimento</b>
<b>Microbiologico</b>				
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
<b>Chimico</b>				
<b>- Metalli pesanti</b>				
Cd	100	max	ppb	
Pb	200	max	ppb	
<b>- Micotossine</b>				
Aflatossine totali	4	max	ppb	
Aflatossina B1	2	max	ppb	
Deossinivalenolo (DON)	750	max	ppb	
Zearalenone	75	max	ppb	
Ocratossina A	3	max	ppb	
<b>- Residui di fitofarmaci</b> Entro i limiti di legge				
<b>Particellare</b>				
Corpi estranei e non metallici	assenti			
<b>Biologici</b>				
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

<b>Tipologie d'ingredienti</b>	<b>Presenza/ Assenza o Pcc</b>	<b>Tipologie d'ingredienti</b>	<b>Presenza/ Assenza o Pcc</b>
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 soja	assenza	Acido benzoico (E210 t/m E219)	assenza
Lecitina di soja	presenza	Coloranti azotati	assenza
Farina di soja	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

**GRUPPO AGUGIARO & FIGNA**

		<b>MODULO</b>	
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
		<b>Rev.07 del 27/12/2010</b>	<b>Codice: 002s</b>

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 soja 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
Oleoresina di sedano	assenza	Olio di foglie e di semi di sedano	assenza
Olio di semi di senape	assenza	Olio di senape	assenza
Oleoresina di semi di senape	assenza	Prodotti a base di latte (caseina) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	assenza

**Data: 21/08/2014**

**Per approvazione R&D**