


GRUPPO AGUGIARO & FIGNA	
	MODULO
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -
	Rev.09 del 16/04/2014 Codice: Naturkraft pizza

NATURKRAFT pizza

(Preparato in polvere per pizza a base di lievito madre essiccato)

Descrizione prodotto

Naturkraft pizza è un lievito madre naturale in polvere, ottenuto dalla classica fermentazione della farina rinfrescata e lievitata più volte, fino ad ottenere il giusto grado di acidità.

Naturkraft pizza dà eccellenti risultati con tutti i sistemi adottati nella produzione delle pizze.

Naturkraft pizza offre i seguenti vantaggi:

- anticipa la maturazione e prolunga lo stress alla lievitazione (tenuta superiore);
- facilita la stesura delle porzioni;
- conferisce doratura omogenea su tutta la superficie;
- rende l'impasto più tollerante alle alte temperature;
- favorisce una eccellente cottura della pasta.

Il risultato che ne consegue è:

- croccantezza, fragranza e sapore tipico del lievito madre;
- masticabilità e croccantezza anche da fredda;
- eccellente digeribilità della pizza.

Naturkraft pizza non elimina il lievito di birra ma ne riduce la quantità richiesta (che serve solo da innesco alla fermentazione).

Modalità di impiego:

60 gr/lt di acqua.

Informazioni minime da riportare nell'eventuale etichetta:

Preparato in polvere per pizza a base di lievito naturale essiccato

Ingredienti:

Lievito madre essiccato in polvere, farina di frumento maltato.

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

Ingredienti da dichiarare per il prodotto finito destinato al consumatore finale:

Lievito madre, farina di grano tenero "00", farina di frumento maltato.

PRODOTTO DESTINATO AD USO PROFESSIONALE

Prodotto da conservarsi preferibilmente in luogo aerato e asciutto.

Prodotto da : AGUGIARO & FIGNA MOLINI S.p.A.

Strada dei Notari, 25/27 COLLECCHIO (PR) – rea 223279

Nello stabilimento di: **MOLINO AGUGIARO Curtarolo (PD) Via Monte Nero, 111**

Tel. 049-9624611 - Fax 049-9624627 E-mail: curtarolo@agugiarofigna.com

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA				
		MODULO		
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -		
		Rev.09 del 16/04/2014	Codice: Naturkraft pizza	

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Descrizione	Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Caratteristiche chimiche				
Umidità		%	12.5	max
Ceneri		%	1.50	max
Proteine (N×6.25)	t.q.	%	14.0	min

TABELLA NUTRIZIONALE (per 100g)

VALORE ENERGETICO	Kcal 356; KJ 1516
PROTEINE	11 g
CARBOIDRATI	76 g
GRASSI	1 g

Conservazione

Naturkraft pizza deve essere conservato: 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:12 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	

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

	MODULO		
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -		
	Rev.09 del 16/04/2014		Codice: Naturkraft pizza



- 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			
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	pcc	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)	assenza
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 soia o oli vegetali da fitosteroli ed esteri a base soia	assenza
SO2 e solfiti > 10 ppm	assenza	Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale base soia	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

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

		MODULO	
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
		Rev.09 del 16/04/2014	Codice: Naturkraft pizza

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**