

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



**Denominazione legale o di vendita:**

SPECIALE MISCELA ADATTO ALLA PRODUZIONE DI BASI DI PIZZA ALLA SOIA

**Descrizione prodotto:**

PIZZASOIA è un miscela bilanciata per la produzione di pizza alla soia. Utilizzando questa miscela, si ottengono pizze più leggere e più digeribili, ricche di proteine vegetali e dal sapore ineguagliabile. Viene impiegata per le lunghe lievitazioni.

**Prodotto in:**

ITALIA

**Codice EAN:**

8 021274 031257

**Formato:**

10 kg

**Codice tariffa doganale:**

1901 2000

## LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, miscela di **SOIA** 10% (farina di **SOIA**, semola di **SOIA** decorticata tostata)

Può contenere tracce di: **cereali contenenti glutine, uova, latte, semi di sesamo**

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15.5	Max

## TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1472	Chilojoule
Energia Kcalorie	348	Chilocalorie
Grassi	3	Grammi
Acidi grassi saturi	2.6	Grammi
Carboidrati	63	Grammi
di cui zuccheri	2.3	Grammi
Fibre	3.8	Grammi
Proteine	16	Grammi
Sale	0	Grammi

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

<b>Conservazione:</b>	Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi
<b>Condizioni particolari di stoccaggio:</b>	Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

## MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

<b>Confezione:</b>	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---

## CONDIZIONI DI TRASPORTO

<b>Trasporto:</b>	Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.
-------------------	--

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	200000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

## CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

## CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

## ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente / Possibile contaminante	Grano
Soia e prodotti a base di soia	Presente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Possibile contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Possibile contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Possibile contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

## DISPOSIZIONI DI LEGGE

<b>HACCP:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
<b>Tracciabilità:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
<b>OGM:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non è OGM</li> <li>- Non deriva da OGM</li> <li>- Non contiene materiale derivato da OGM</li> </ul>

<b>Radiazioni ionizzanti:</b>	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
<b>Imballaggi:</b>	Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
<b>Dichiarazione vegan:</b>	Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
<b>Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:</b>	il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati
<b>Additivi ed enzimi alimentari:</b>	In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### PIZZASOIA

M.01.P7.2  
Codice: SEMILAVORATO PIZZASOIA 10 KG 5  
STAGIONI  
Rev. 1 del 17/01/2020  
pag. 4 di 4

Firma di approvazione:

**Stefano Mattioli - RGQ**

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA  
Strada dei Notari, 25/27 , 43044 , Collecchio ( PR )

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell' Azienda.