

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



**Denominazione legale o di vendita:**

SPECIALE MISCELA PER LA PRODUZIONE DI PASTA DI PIZZA CON SOIA E GERME VITALE DI GRANO

**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.

**Prodotto in:**

ITALIA

**Codice EAN:**

8 021274 033251

**Formato:**

10 kg

**Codice tariffa doganale:**

1901 2000

## LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, farina di **SOIA** 8%, semola di **GRANO** duro rimacinata, semola di **GRANO** duro, germe di **GRANO** 1%, emulsionanti: lecitina di girasole

Può contenere tracce di: **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      | 1468            | Chilojoule   |
| Energia Kcalorie    | 347             | Chilocalorie |
| Grassi              | 2.6             | Grammi       |
| Acidi grassi saturi | 2.7             | Grammi       |
| Carboidrati         | 64              | Grammi       |
| di cui zuccheri     | 2.5             | Grammi       |
| Fibre               | 3.6             | Grammi       |
| Proteine            | 15              | 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               | 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

**HACCP:** In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.  
**Tracciabilità:** In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.  
**OGM:** In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:

- Non è OGM
- Non deriva da OGM
- Non contiene materiale derivato da OGM

**Radiazioni ionizzanti:** Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti  
**Imballaggi:** 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  
**Dichiarazione vegan:** Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana  
**Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:** il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati  
**Additivi ed enzimi alimentari:** 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

### PIZZA DELIGHT

M.01.P7.2  
Codice: SEMILAVORATO PIZZA DELIGHT 10 KG 5  
STAGIONI  
Rev. 5 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.