# SCHEDA TECNICA

Mix tipo: **"GRANO ZERO PANE E PIZZA E DOLCI" gluten-free e lactose-free**

Ottenuto dalla miscelazione di prodotti di provenienza ITALIA

Ingredienti: Amido di mais, inulina, fruttosio, addensanti: E 412, E 464, farina di semi di Psyllium

Modalità d'Impiego per Pane:

1000 g granozero per pane e pizza e dolci senza glutine, 820 g acqua, 40 g olio extra vergine di oliva, 18 g lievito di birra Nuage disidratato, 20 g sale fino.

Procedimento per Pane:

mettete nella planetaria il mix e il lievito, aggiungere l'acqua, amalgamare il tutto e poi unire l'olio extra vergine di oliva e il sale. Impastare a velocità media fino ad avere un composto liscio. Trasferire l'impasto su un piano infarinato e fatelo lievitare per 30 minuti. Dividere l'impasto, appoggiarlo su teglie ricoperte di carta forno e dare la forma desiderata. Lasciare lievitare per altri 30 minuti, poi oliare la superficie delicatamente. Fare i classici tagli e infornare in forno preriscaldato a 230° C per 20 minuti per poi continuare la cottura a 180°C per altri 20 minuti. Sfornare e lasciare riposare per 40 minuti su una griglia prima di servire.

Modalità d'Impiego per Pizza:

500 g granozero per pane e pizza e dolci senza glutine, 440 g acqua, 20 g olio extra vergine di oliva, 9 g lievito di birra Nuage disidratato, 10 g sale fino.

Procedimento per Pizza:

nella planetaria mettere il mix e l'acqua, amalgamare il tutto e poi unire l'olio extravergine di oliva e il sale. Impastare a velocità media per 5 minuti fino ad avere un composto liscio. Formate delle palline da 240g ognuna e mettetele su una teglia tonda di alluminio sopra un foglio di carta da forno. Ungetevi le mani per oliare un po' la superfice. Stendere le pizze lasciando i bordi un po' più alti. Fate lievitare per circa 2 ore e mezzo. Nel frattempo accendete il forno a 250° C. Dopo la lievitazione, farcire con pomodoro e cuocetele al forno preriscaldato a 320° C cielo e 300° C terra o forno convenzionale a 250° C. A metà cottura aggiungere mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ecc. (Quando noterete il bordo di color nocciola la pizza è pronta)

Agenti Contaminanti:

| | |
|---|---|
| Micotossine: | |
| Aflatossine B1 | µg/kg < 2,0 |
| Aflatossine (B1B2G1G2) | µg/kg < 4,0 |
| Ocratossine A | µg/kg < 3,0 |
| Deossinivenolo (Don) | µg/kg < 750 |
| Zearalenone | µg/kg < 75 |
| Fumonisina B1B2 | µg/kg < 1.000 |
| Metalli: | |
| Mercurio | mg/kg < 0,50 |
| Piombo | mg/kg < 0,20 |
| Cadmio | mg/kg < 0,10 |
| Arsenico | mg/kg < 0,20 |

Modalità d'Impiego per Muffin- Plum Cake:

500 g granozero per pane e pizza e dolci senza glutine, 500 g Burro, 500 g uova intere, 500g zucchero semolato, 16 g lievito Baking per dolci, un pizzico di sale fino e 1 bacca di vaniglia.

Procedimento per Muffin- Plum Cake: Tagliare a pezzetti il burro a pomata.

nella planetaria amalgamare burro e zucchero. Successivamente , inserire le uova a poco alla volta lasciar che vengano incorporate bene nell'impasto.

Unire la farina con il lievito e amalgamare il tutto con la vaniglia. Aggiungere un pizzico di sale. Impastare il tutto, togliere il composto dalla campana della planetaria e inserirlo in una sacca da pasticcere. Colare il composto negli appositi pirottini fino a ¾ ( circa 50g) e infornare, in forno preriscaldato, a 180° C per circa 20 minuti.

Caratteristiche Chimico-Fisiche:

| | |
|---|---|
| Umidità | 4% Max |
| Ceneri | 3,27% Max |

Caratteristiche Microbiologiche:

| | |
|---|---|
| Carica mesofila totale U.F.C./g: | < 500.000 |
| Coliformi totali U.F.C./g: | < 100 |
| Escherichia coli U.F.C./g: | < 100 |
| Muffe U.F.C./g: | < 1.000 |
| Lieviti U.F.C./g: | < 1.000 |
| Salmonella in 25 g: | Assente |
| Listeria Monocytogenes in 25 g: | Assente |

Dati Filth Test:

n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50
n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente

Pesticidi:

| | |
|---|---|
| Piretroidi | <LQ |
| Organofosforati | <LQ |
| Organoclorurati | <LQ |

Valori Nutrizionali medi per 100 g:

| | |
|---|---|
| Energia (Kj/Kcal) | 1.419/335 |
| Grassi | 0 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0 g |
| Carboidrati | 79 g |
| di cui Zuccheri | 3,4 g |
| Fibre | 6,2 g |
| Proteine | 0,5 g |
| Sale | 0,03 g |

| | |
|---|---|
| Lotto: | Identificato dalla data di scadenza sull'imballo |
| Scadenza: | 30 mesi nell'imballo originale |
| Allergeni: | può contenere proteine del latte, uova, frutta a guscio, soia, senape e sesamo. |
| Conservazione: | In luogo asciutto, a temperatura ambiente. |
| Confezione: | Sacco film multistrato da Kg.1 |
| Uso: | Preparato per Pane e Pizza e dolci gluten-free e lactose-free |

ISO 22000:2005 CERTIQUALITY SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE CERTIFICATO · CONTROLLO BIOLOGICO · FSSC 22000 · BRC CERTIFICATION BODY · IFS Food · Under supervision of Rabbi A.Locci Chief Rabbi of Padua

*Molino Pasini S.p.A.*
*Via Buscoldo, 27 bis – 46010 Cesole (MN) – Italia*
*Tel: +39 0376 969015 – Fax +39 0376 969274*
*www.molinopasini.com – info@molinopasini.com*
*P.I. e codice fiscale 00137190203*
*Capitale Sociale €. 2.000.000 i.v.*

*Molino Pasini S.p.A.*
*Via Buscoldo, 27 bis – 46010 Cesole (MN) – Italia*
*Tel: +39 0376 969015 – Fax +39 0376 969274*
*www.molinopasini.com – info@molinopasini.com*
*P.I. e codice fiscale 00137190203*
*Capitale Sociale €. 2.000.000 i.v.*