



## SCHEDA TECNICA

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

Ottenuto dalla miscelazione di prodotti di provenienza Ue e Non UE

<b>Ingredienti:</b> Amido di mais, addensanti: E 1200, E 412, E 464, fruttosio, fibra psyllium																																																																	
<p><b>Modalità d'Impiego per Pane:</b> 1000 g granozero per pane e pizza, 820 g acqua, 40 g olio extra vergine di oliva, 18 g lievito di birra Nuage disidratato, 20 g sale fino.</p> <p><b>Procedimento per Pane:</b> 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.</p> <p><b>Modalità d'Impiego per Pizza:</b> 500 g granozero per pane e pizza, 440 g acqua, 20 g olio extra vergine di oliva, 9 g lievito di birra Nuage disidratato, 10 g sale fino.</p> <p><b>Procedimento per Pizza:</b> mettere nella planetaria il mix e il lievito, aggiungere l'acqua e amalgamare il tutto; unire successivamente olio evo e 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 superficie. 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)</p> <p><b>Modalità d'Impiego per Focaccia:</b> 1000 g granozero per pane e pizza, 1000 g acqua, 25 g olio extra vergine di oliva, 15 g lievito di birra Nuage disidratato, 20 g sale. Per condire: sale grosso, olio e rosmarino.</p> <p><b>Procedimento per Focaccia:</b> inserire nella campana della planetaria il Mix e il lievito, amalgamare il tutto aggiungendo l'acqua per poi unire l'olio e il sale. Impastare a velocità media per almeno 5-7 minuti, fino a quando il composto risulterà liscio. Lasciare l'impasto nella campana a lievitare per 30 minuti. Trascorso il tempo, dividere l'impasto in due, stendere su due teglie oliate far lievitare ancora per circa 1,5-2 ore. Prima di inserire le teglie in forno, praticare i tipici buchi imprimendo le dita con forza sulla focaccia e cospargere di sale grosso, olio e rosmarino. Cuocere quindi in forno refrattario preriscaldato a 270°C e 230°C per 15 minuti circa, oppure in forno a convenzione a 230°C per lo stesso tempo.</p>	<p><b>Caratteristiche Microbiologiche:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Carica mesofila totale U.F.C./g:</td><td style="text-align: right;">&lt; 500.000</td></tr> <tr><td>E. coli B-gluconidasi+U.F.C./g</td><td style="text-align: right;">&lt; 10</td></tr> <tr><td>Stafilococco Coagulasi +</td><td style="text-align: right;">&lt;10</td></tr> <tr><td>Muffe U.F.C./g:</td><td style="text-align: right;">&lt; 1.000</td></tr> <tr><td>Lieviti U.F.C./g:</td><td style="text-align: right;">&lt; 1.000</td></tr> <tr><td>Bacillus Cereus</td><td style="text-align: right;">&lt;100</td></tr> <tr><td>Salmonella in 25 g:</td><td style="text-align: right;">Assente</td></tr> </table> <p><b>Agenti Contaminanti:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Micotossine:</td><td></td></tr> <tr><td>Aflatossine B1</td><td style="text-align: right;">µg/kg &lt; 2,0</td></tr> <tr><td>Aflatossine (B1B2G1G2)</td><td style="text-align: right;">µg/kg &lt; 4,0</td></tr> <tr><td>Ocratossine A</td><td style="text-align: right;">µg/kg &lt; 3,0</td></tr> <tr><td>Deossinivenolo (Don)</td><td style="text-align: right;">µg/kg &lt; 750</td></tr> <tr><td>Zearalenone</td><td style="text-align: right;">µg/kg &lt; 75</td></tr> <tr><td>Fumonisinina B1B2</td><td style="text-align: right;">µg/kg &lt; 1.000</td></tr> <tr><td><b>Metalli:</b></td><td></td></tr> <tr><td>Mercurio</td><td style="text-align: right;">mg/kg &lt; 0,50</td></tr> <tr><td>Piombo</td><td style="text-align: right;">mg/kg &lt; 0,20</td></tr> <tr><td>Cadmio</td><td style="text-align: right;">mg/kg &lt; 0,10</td></tr> <tr><td>Arsenico</td><td style="text-align: right;">mg/kg &lt; 0,20</td></tr> </table> <p><b>Dati Filth Test:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>n° di frammenti di insetti per 50 grammi:</td><td style="text-align: right;">&lt; 50</td></tr> <tr><td>n° di peli di roditore per 50 grammi:</td><td style="text-align: right;">Assente</td></tr> </table> <p><b>Pesticidi:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Piretroidi</td><td style="text-align: right;">&lt;LQ</td></tr> <tr><td>Organofosforati</td><td style="text-align: right;">&lt;LQ</td></tr> <tr><td>Organoclorurati</td><td style="text-align: right;">&lt;LQ</td></tr> </table> <p><b>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Energia (Kj/Kcal)</td><td style="text-align: right;">1.453/343</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td style="text-align: right;">0,1 g</td></tr> <tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td style="text-align: right;">0 g</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td style="text-align: right;">82 g</td></tr> <tr><td>di cui Zuccheri</td><td style="text-align: right;">3,4 g</td></tr> <tr><td>Fibre</td><td style="text-align: right;">6,1 g</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td style="text-align: right;">0,4 g</td></tr> <tr><td>Sale</td><td style="text-align: right;">0,03 g</td></tr> </table>	Carica mesofila totale U.F.C./g:	< 500.000	E. coli B-gluconidasi+U.F.C./g	< 10	Stafilococco Coagulasi +	<10	Muffe U.F.C./g:	< 1.000	Lieviti U.F.C./g:	< 1.000	Bacillus Cereus	<100	Salmonella in 25 g:	Assente	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	Fumonisinina B1B2	µg/kg < 1.000	<b>Metalli:</b>		Mercurio	mg/kg < 0,50	Piombo	mg/kg < 0,20	Cadmio	mg/kg < 0,10	Arsenico	mg/kg < 0,20	n° di frammenti di insetti per 50 grammi:	< 50	n° di peli di roditore per 50 grammi:	Assente	Piretroidi	<LQ	Organofosforati	<LQ	Organoclorurati	<LQ	Energia (Kj/Kcal)	1.453/343	Grassi	0,1 g	di cui acidi grassi saturi	0 g	Carboidrati	82 g	di cui Zuccheri	3,4 g	Fibre	6,1 g	Proteine	0,4 g	Sale	0,03 g
Carica mesofila totale U.F.C./g:	< 500.000																																																																
E. coli B-gluconidasi+U.F.C./g	< 10																																																																
Stafilococco Coagulasi +	<10																																																																
Muffe U.F.C./g:	< 1.000																																																																
Lieviti U.F.C./g:	< 1.000																																																																
Bacillus Cereus	<100																																																																
Salmonella in 25 g:	Assente																																																																
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																																																																
Fumonisinina B1B2	µg/kg < 1.000																																																																
<b>Metalli:</b>																																																																	
Mercurio	mg/kg < 0,50																																																																
Piombo	mg/kg < 0,20																																																																
Cadmio	mg/kg < 0,10																																																																
Arsenico	mg/kg < 0,20																																																																
n° di frammenti di insetti per 50 grammi:	< 50																																																																
n° di peli di roditore per 50 grammi:	Assente																																																																
Piretroidi	<LQ																																																																
Organofosforati	<LQ																																																																
Organoclorurati	<LQ																																																																
Energia (Kj/Kcal)	1.453/343																																																																
Grassi	0,1 g																																																																
di cui acidi grassi saturi	0 g																																																																
Carboidrati	82 g																																																																
di cui Zuccheri	3,4 g																																																																
Fibre	6,1 g																																																																
Proteine	0,4 g																																																																
Sale	0,03 g																																																																
<p>Lotto: Scadenza: Allergeni: Conservazione: Confezione: Uso:</p>	<p>Identificato dalla data di scadenza sull'imballo 30 mesi nell'imballo originale può contenere proteine del latte, uova, frutta a guscio, soia, senape e sesamo. In luogo asciutto, a temperatura ambiente, non esporre a sbalzi di temperatura ed a fonti di calore. Sacco film multistrato da Kg.1  Preparato per Pane e Pizza gluten-free e lactose-free</p>																																																																

20 dicembre 2021

Firma Responsabile: .....



**Molino Pasini S.p.A.**

Via Buscoido, 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.