

## INFORMAZIONI GENERALI:



La nostra **Farina Tipo 0 Pizzasicily Ibla** è ottenuta dalla selezione dei migliori grani nazionali ed esteri. Permette di ottenere pizze leggere e fragranti. Ideale per impasti a breve maturazione.

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE E REOLOGICHE



<b>Proteine (NIR):</b>	11,5%
<b>Ceneri massime:</b>	0,65%
<b>W minimo:</b>	250 joule
<b>Maturazione:</b>	breve e media
<b>Assorbimento b.14%:</b>	57%

## CARATTERISTICHE GENERALI:



<b>Stabilimento di lavorazione e confezionamento:</b>	via Elorina 133, 96100 Siracusa, Italia
<b>Procedimento:</b>	prodotto ottenuto dalla macinazione e abburattamento del grano
<b>Lotto di produzione:</b>	ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore confezionamento
<b>Modalità d'uso:</b>	impastare come d'abitudine
<b>Modalità di Conservazione:</b>	in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore
<b>Consumarsi Preferibilmente Entro (T.M.C.):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a confezione chiusa ed opportunamente conservato, 6 mesi.</li> <li>Una volta aperto consumare preferibilmente entro 1 mese</li> <li>prodotto sfuso 3 mesi</li> </ul>
<b>Origine della materia prima:</b>	UE e non UE

## CARATTERISTICHE ANALITICHE



PARAMETRO	VALORE GUIDA / UNITA' DI MISURA	LIMITI DI LEGGE	RIFERIMENTO NORMATIVO
<b>Muffe:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Lieviti:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>BacillusCereus presunto:</b>	100 ufc/g	-	R. Ce 2073/2005 e s.m.i
<b>Coliformi:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Stafilococchi coagulasi +:</b>	1000 ufc/g	-	-
<b>Salmonella spp:</b>	-	Assente ufc/25g	R. Ce 2073/2005 e s.m.i
<b>Filth Test:</b>	≤50 frammenti di insetti	Assenza peli di roditori Assenza larve o insetti	Legge 283/1962
<b>Micotossine*</b>	/	B1+B2+G1+G2 ≤ 4µg/kg	R. Ce 2023/915 e s.m.i.
		Ocratossina A ≤ 3µg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i.
		DON ≤ 750 µg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i.
<b>Sclerozi della Claviceps spp. e i suoi alcaloidi</b>	-	50 µg/kg	R. Ce 2023/915 e s.m.i.
<b>Metalli Pesanti</b>	/	Piombo ≤ 0.2 mg/kg Cadmio ≤ 0.1mg/kg	R.Ce 2023/915 e s.m.i.
<b>Residui di Pesticidi:</b>	-	Limiti previsti	R.Ce 396/2005 e s.m.i
<b>Umidità massima (%):</b>	-	15.50 %	DPR 9 feb. 2001, n°187 e s.m.i.

\*Costante monitoraggio del rischio di infezione fungina e contaminazione da tossine nel frumento.

## VALORI NUTRIZIONALI\* :



<b>Energia KJ/Kcal:</b>	356/1490
<b>Grassi totali:</b>	1,1g
<b>Acidi grassi saturi:</b>	0,1 g
<b>Carboidrati:</b>	75 g
<b>Zuccheri:</b>	1 g
<b>Fibra:</b>	2,2 g
<b>Proteine:</b>	11,5 g
<b>Sale:</b>	<0,002 g

\*Valori espressi su 100 g

## DICHIARAZIONE DI PRESENZA ALLERGENI:



Su farina di grano tenero da noi prodotta in riferimento al regolamento (UE) N. 1169/2011

ALLERGENE	PRESENZA	POSSIBILE PRESENZA INVOLONTARIA IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE INCROCIATA IN CAMPO O DURANTE IL TRASPORTO	LA SOSTANZA VETTORE DI ALLERGENE È PRESENTE O VIENE UTILIZZATA NEI LOCALI DI PRODUZIONE	POSSIBILITÀ CHE LA SOSTANZA VETTORE DI ALLERGENE POSSA ESSERE PRESENTE NEL PRODOTTO, DA RIPORTARE COMUNQUE IN ETICHETTA	PRESENTE IN STABILIMENTO MA IN AREE SEPARATE DI LAVORAZIONE E STOCCAGGIO SENZA POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	sì	sì	sì	sì	n/a
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	no	no	no	no	no
<b>Molluschi e prodotti a base di mollusco</b>	no	no	no	no	no
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>	no	no	no	no	no
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	no	no	no	no	no
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	no	no	no	no	no
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	no	no	no	no	no
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	sì	sì	no	sì	sì
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)</b>	no	no	no	no	no
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	no	no	no	no	no
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>	no	no	no	no	no
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>	sì	sì	no	sì	no
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>	no	no	no	no	sì
<b>Anidride solforosa e solfiti</b>	no	no	no	no	no

Sulla base di quanto indicato dichiariamo dunque che le farine di **GRANO** tenero da noi prodotte possono contenere tracce involontarie per contaminazione in campo o durante il trasporto di: **SOIA** e **SENAPE**

## RICETTA:



### INGREDIENTI:

- Pizzasicily Ibla g 1000
- acqua g 570/600
- lievito secco g 2
- sale g 25
- olio EVO g 20

### PROCEDIMENTO:

Con impastatrice a spirale, impastare in prima velocità: farina e lievito, aggiungere 520 grammi di acqua, continuare ad impastare per 5 minuti o fino a quando non si è formato l'impasto, aggiungere olio e continuare fino al suo completo assorbimento, aggiungere il sale e l'acqua rimanente a filo fino alla consistenza desiderata. Fare riposare nella vasca per 10 minuti. Passare alla seconda velocità ed impastare per 1 minuto. Far riposare in massa sul banco coperto con la pellicola per 20 minuti. Procedere con lo staglio del peso desiderato.

I tempi di impasto e quantità di acqua variano in base alla tipologia di impastatrice utilizzata.  
La quantità di lievito varia in funzione della temperatura dell'ambiente.

Temperatura impasto finale 25° (60 - temp. ambiente - temp. farina = temp. acqua)

Riporre le palline nei cassetti a temperatura ambiente (20°) per circa 30 minuti

- Utilizzare dopo 3\4 ore
- Oppure conservare in frigo a 4° per 24 ore.  
Prima di stendere i panetti lasciare stemperare a temperatura ambiente per 3 ore

## DICHIARAZIONE HACCP:



Applicazione del sistema HACCP ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.i. – Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. – D.Lgs. 193/2007 e s.m.i.

## CONFORMITÀ MOCA

Sacco di pura cellulosa doppio foglio conforme ai sensi del R.Ce 1935/2004 e s.m.i.

## DICHIARAZIONE OGM:



In accordo alle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, si dichiara che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (prodotto OGM-free), nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Regolamento (CE) 1829/2003 e s.m.i e Regolamento (CE) 1839/2003 e s.m.i e non necessitano di etichettatura supplementare.

## DICHIARAZIONE DI RINTRACCIABILITÀ:



Il prodotto è fabbricato in conformità dei requisiti del Regolamento (CE) 178/2002 e s.m.i. – Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare.

## DICHIARAZIONE COLORANTI:



Nessun colorante viene impiegato per la produzione del prodotto in oggetto. Tale prodotto è dunque privo di coloranti alimentari.