


GRUPPO AGUGIARO & FIGNA				
	MODULO			
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -			
	Rev.10 del 20/11/2014		Codice: Naturkraft pizza	

NATURKRAFT pizza

(Preparato in polvere per pizza a base di lievito madre essiccato)

Descrizione prodotto

Naturkraft pizza è un lievito madre naturale in polvere, ottenuto dalla classica fermentazione della farina rinfrescata e lievitata più volte, fino ad ottenere il giusto grado di acidità.

Naturkraft pizza dà eccellenti risultati con tutti i sistemi adottati nella produzione delle pizze.

Naturkraft pizza offre i seguenti vantaggi:

- anticipa la maturazione e prolunga lo stress alla lievitazione (tenuta superiore);
- facilita la stesura delle porzioni;
- conferisce doratura omogenea su tutta la superficie;
- rende l'impasto più tollerante alle alte temperature;
- favorisce una eccellente cottura della pasta.

Il risultato che ne consegue è:

- croccantezza, fragranza e sapore tipico del lievito madre;
- masticabilità e croccantezza anche da fredda;
- eccellente digeribilità della pizza.

Naturkraft pizza non elimina il lievito di birra ma ne riduce la quantità richiesta (che serve solo da innesco alla fermentazione).

Ingredienti


Lievito madre essiccato in polvere (CONTIENE **GRANO**), farina di **GRANO** tenero maltato.
PUO' CONTENERE TRACCE DI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA, SOJA, GLUTINE, SEMI DI SESAMO E LORO DERIVATI.

Modalità d'impiego

60 gr/lt di acqua.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Descrizione	Riferimento	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Caratteristiche chimiche				
Umidità		%	12.5	max
Ceneri		%	1.50	max
Proteine (N×6.25)	t.q.	%	14.0	min

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA	
	MODULO
	M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -
	Rev.10 del 20/11/2014 Codice: Naturkraft pizza

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100 g) / NUTRITION FACTS (per 100 g)

ENERGIA / ENERGY	352 Kcal o 1494 KJ
GRASSI / FATS	1,45 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	0,30 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	69 g
di cui zuccheri / of which sugars	2,1 g
FIBRE / FIBRE	5,1 g
PROTEINE / PROTEIN	13,0 g
SALE / SALT	0,008 g

Conservazione

Naturkraft pizza deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale chiusa e la data di utilizzo riportata sulla confezione. Termine minimo di conservazione: 12 mesi.

Confezione

Il prodotto è commercializzato in sacchi idonei al contatto con gli alimenti.

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Contaminante	Limite	Tolleranza	Unità di Misura	Quantità di riferimento
Microbiologico				
Carica batterica mesofila aerobia	100000	max	u.f.c.	in 1 g
Stafilococchi coagulasi positivi	25	max	u.f.c.	in 1 g
Muffe	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Lieviti	1000	max	u.f.c.	in 1 g
Enterobatteri totali	1000	max	u.f.c.	in 1 g
E.Coli	10	max	u.f.c./MPN	in 1 g
Salmonella	assente		u.f.c.	in 25 g
Chimico				
- Metalli pesanti				
Cd	100	max	ppb	
Pb	200	max	ppb	
- Micotossine				

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA



MODULO

M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -



Rev.10 del 20/11/2014

Codice: Naturkraft pizza



Aflatossine totali	4	max	ppb	
Aflatossina B1	2	max	ppb	
Deossinivalenolo (DON)	750	max	ppb	
Zearalenone	75	max	ppb	
Ocratossina A	3	max	ppb	
- Residui di fitofarmaci	Entro i limiti di legge			
Particellare				
Corpi estranei e non metallici	assenti			
Biologici				
Insetti e acari (vivi e/o morti)	assenti			
Frammenti di insetti	25	max	n°	in 50g
Roditori, volatili e altri animali	assenti			
Peli di roditori	assenti		n°	in 50g

INFORMAZIONI SUL CONTENUTO DI ALLERGENI

Istruzioni: **assenza** = non contiene come ingrediente, **presenza** = contiene come ingrediente, **pcc** = possibile contaminazione crociata

Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc	Tipologie d'ingredienti	Presenza/ Assenza o Pcc
Latte e derivati	pcc	Grano saraceno	assenza
Proteine del latte	assenza	Mais	pcc
Lattosio	assenza	Cacao	assenza
Uova e derivati	pcc	Glutammato	assenza
Proteine di soia	assenza	Acido benzoico (E210 t/m E219)	assenza
Lecitina di soia	pcc	Coloranti azotati	assenza
Farina di soia	pcc	Tartrazina (E102)	assenza
Glutine	pcc	Carne bovina	assenza
Amido di frumento	assenza	Carne suina	assenza
Cereali contenenti glutine e derivati	presenza	Pollame	assenza
Pesce e derivati	assenza	Lievito di birra	pcc
Crostacei e derivati	assenza	Agenti lievitanti (es. bicarbonato di sodio)	assenza
Frutti di mare e molluschi	assenza	Pomodoro e derivati	assenza
Frutta in guscio	assenza	Olio di soia raffinato	assenza
Olio da frutta in guscio	assenza	Sciroppo di glucosio da frumento, orzo e derivati	assenza
Arachidi e derivati	assenza	Sciroppo di glucosio da mais e derivati	assenza
Olio di arachide	assenza	Sciroppo di glucosio da patata e derivati	assenza
Semi di sesamo e derivati	pcc	Maltodestrine a base frumento	assenza
Olio di sesamo	assenza	Maltodestrine a base mais	assenza
Sedano (semi, sedano rapa, gambo e foglie)	assenza	Maltodestrine a base patata	assenza
Senape e derivati	assenza	Gelatina e colla di pesce	assenza
Lupino e prodotti a base lupino	assenza	Tocoferoli a base soia o oli vegetali da fitosteroli ed esteri a base soia	assenza
SO2 e solfiti > 10 ppm	assenza	Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale base soia	assenza
Noce di cocco	assenza	Lattitolo	assenza
Olio di cocco	assenza	Cereali, siero di latte, frutta a guscio per la fabbricazione di distillati o alcool per liquori	assenza

GRUPPO AGUGIARO & FIGNA

		MODULO	
		M 01.P7.2 – Specifica di Prodotto -	
		Rev.10 del 20/11/2014	Codice: Naturkraft pizza

Albumina (prodotta da uovo) utilizzata come chiarificante del vino e del sidro	assenza	Lisozima (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino	assenza
Oleoresina di sedano	assenza	Olio di foglie e di semi di sedano	assenza
Olio di semi di senape	assenza	Olio di senape	assenza
Oleoresina di semi di senape	assenza	Prodotti a base di latte (caseina) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	assenza

Data: 02/02/2015**Per approvazione R&D**