 <p>Molino Soncini Cesare</p>	<p>Molino Soncini Cesare strada Bassi dei Folli 141/A 43030 Porporano (PR) 0521 641132</p>	<p>BOZZA SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER PANE, PIZZA E FOCACCIA SENZA GLUTINE Cod.: MSOPE02000000G</p>	<p>BOZZA Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 1 di 3</p>
--	---	---	--

DESCRIZIONE PRODOTTO: Preparato alimentare in polvere senza glutine, ideale per la realizzazione di pane, pizza e focaccia, destinato all'impiego professionale.

Il preparato risulta di facile impiego e consente di ottenere prodotti con caratteristiche tipiche dei prodotti convenzionali.

Ingredienti : Farina di riso essiccata, Amido di mais, Amido di tapioca, Sciroppo di glucosio disidratato, Proteina di patata, Sale, Destrine, Stabilizzante: Idrossipropil-metil cellulosa (E464); Farina di ceci, Agente lievitante: Carbonato acido di Sodio, Regolatore di acidità: Glucono delta-lattone, Enzimi: alfa-amilasi, Amiloglucosidasi.

DOSAGGIO INDICATIVO E MODALITA' D'USO

PANE

Ingredienti: 500 g di preparato in polvere, 300 ml di acqua tiepida, 25 g di lievito fresco, 20 g di olio di oliva.

Procedimento: Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, unire l'olio e gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, quindi lasciare riposare per 5 minuti.

Modellare l'impasto fino ad ottenere la forma desiderata (es. pagnottine da 80 g o filoncini da 120 g), avendo cura di infarinare con il preparato in polvere o con farina di riso le superfici di contatto e riporre sulle apposite teglie da forno. Coprire con pellicola trasparente (o inserire nelle apposite celle di lievitazione) e lasciare lievitare per circa 20 minuti in ambiente tiepido.

Spruzzare la superficie con acqua ed infornare in forno preriscaldato a 210°C per 30 minuti.

FOCACCIA

Ingredienti: 500 g di preparato in polvere, 300 ml di acqua tiepida, 25 g di lievito fresco, 40 g di olio di oliva.

Per l'emulsione: 20 g di acqua, 5 g di sale e 10 g di olio extravergine d'oliva

Procedimento: Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, unire l'olio e gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, quindi lasciare riposare per 5 minuti. Stendere l'impasto su una teglia antiaderente (avendo cura di infarinare le mani e/o la superficie dell'impasto con il preparato in polvere o con farina di riso), spennellare la superficie dalla focaccia con tutta l'emulsione e lasciare lievitare per circa 30 minuti in ambiente tiepido.

Cuocere in forno preriscaldato a circa 190°C per 30 minuti.

PIZZA


Ingredienti: 500 g di preparato in polvere, 300 ml di acqua tiepida, 25 g di lievito fresco, 40 g di olio di oliva.

Per la guarnitura: pomodoro, mozzarella (eventualmente senza lattosio), sale

Procedimento per pizza: Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, unire l'olio e gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, quindi lasciare riposare per 5 minuti.

Stendere l'impasto su una teglia antiaderente (avendo cura di infarinare le mani e/o la superficie dell'impasto con il preparato in polvere o con farina di riso) e guarnire con polpa di pomodoro, quindi lasciare lievitare

Emesso da Verificato da Approvato da	CQ RAQ DIR GEN	Data emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 1 di 3
Aggiornamento contenuti: 27/04/2016		

 <p>Molino Soncini Cesare</p>	<p>Molino Soncini Cesare strada Bassi dei Folli 141/A 43030 Porporano (PR) 0521 641132</p>	<p>BOZZA SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER PANE, PIZZA E FOCACCIA SENZA GLUTINE Cod.: MSOPE02000000G</p>	<p>BOZZA Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 2 di 3</p>
--	---	---	--

per circa 30 minuti in ambiente tiepido. Cuocere in forno preriscaldato a circa 2100°C per 5 minuti, quindi cospargere con mozzarella e proseguire la cottura per altri 10 minuti.

Procedimento per pizza alta:

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, unire l'olio e gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, quindi lasciare riposare per 5 minuti.

Stendere l'impasto su una teglia antiaderente (avendo cura di infarinare le mani e/o la superficie dell'impasto con il preparato in polvere o con farina di riso) ad uno spessore di circa 1 cm e guarnire con polpa di pomodoro, quindi lasciare lievitare per circa 30 minuti in ambiente tiepido. Cuocere in forno preriscaldato a circa 210°C per 10-15 minuti, quindi togliere la pizza dal forno, cospargere con mozzarella, abbassare il forno a 180°C e continuare la cottura per altri 10-15 minuti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :

Carica microbica totale	:	< 500.000	ufc/g
Lieviti	:	< 2000	ufc/g
Muffe	:	< 2000	ufc/g

SICUREZZA ALIMENTARE:

Metalli pesanti	:	entro limiti di legge
Micotossine	:	entro limiti di legge
Pesticidi	:	entro limiti di legge
Trattamenti ionizzanti	:	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:


Sapore	:	Di pane
Colore	:	Beige
Aspetto	:	Polvere scorrevole
Odore	:	Di pane
Sostanze estranee	:	Assenti

INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI OGM :

Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivati da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con Reg. 1829/2003 e 1830/2003.

SHELFLIFE: da definire in base all'imballo

Emesso da	CQ	Data emissione: 15/02/2011
Verificato da	RAQ	Rev.: 04 del 14/05/2015
Approvato da	DIR GEN	Pag.: 2 di 3
Aggiornamento contenuti: 27/04/2016		

 <p>Molino Soncini Cesare</p>	<p>Molino Soncini Cesare strada Bassi dei Folli 141/A 43030 Porporano (PR) 0521 641132</p>	<p>BOZZA SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER PANE, PIZZA E FOCACCIA SENZA GLUTINE Cod.: MSOPE02000000G</p>	<p>BOZZA Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 3 di 3</p>
--	---	---	--

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

(Allegato III bis della Direttiva 2007/68/CE del 27/11/2007 e successive modifiche)

TIPO ALLERGENE	PRESENZA nel prodotto	CROSS-CONTAMINATION NEGLI INGREDIENTI
- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale , orzo, avena, farro , kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<20ppm	no
- Crostacei e prodotti a base di crostacei	no	no
- Uova e prodotti a base di uova	no	no
- Pesce e prodotti a base di pesce	no	no
- Arachidi e prodotti a base di arachidi	no	no
- Soia e prodotti a base di soia	no	no
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	no	no
- Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	no	no
- Sedano e prodotti a base di sedano	no	no
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	no	no
- Senape e prodotti a base di senape	no	no
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	no	no
- Lupino e prodotti a base di Lupino	no	no
- Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

METODOLOGIA DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo pulito , asciutto , fresco e ventilato, lontano da sorgenti di calore dirette. Il prodotto teme l'umidità, quindi sigillate sempre le confezioni dopo l'impiego

CONDIZIONI DI TRASPORTO: Non sono richieste condizioni particolari: l'automezzo deve essere idoneo al trasporto di alimenti e nelle condizioni igieniche opportune

CONFEZIONE: da definire

BANCALIZZAZIONE: da definire

NOTA INFORMATIVA : Prodotto mediante procedura di autocontrollo interna HACCP. Per quanto non previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia di sicurezza alimentare.

NOTA INFORMATIVA CODICE PRODOTTO: codice in bozza.

Emesso da Verificato da Approvato da	CQ RAQ DIR GEN	Data emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 3 di 3
Aggiornamento contenuti: 27/04/2016		