

## Pinsa Romana MULTICEREALI

### SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO

Prodotto professionale per la realizzazione dell'originale impasto *Pinsa*.

*Pinsa Romana MULTICEREALI* garantisce un maggiore assorbimento di acqua rispetto alle normali farine ed è particolarmente indicata per impasti a lunga lievitazione (24-120 ore) e cottura diretta a suolo refrattario.

**INGREDIENTI:** (in ordine decrescente per concentrazione)

**Farina di frumento 0**, pasta acida di **frumento**, farina di riso, farina integrale di **segale** Tipo2, semi di lino, semi di girasole, semi di zucca, farina di **orzo**, farina di **avena**, farina di malto d'**orzo**, farina di **soia**.  
Può contenere tracce di **senape**.

**Tutti gli ingredienti sono 100% di origine vegetale. Non viene impiegato alcun ingrediente di origine animale.**

**HS CODE:** 1901.20.00 - *Miscela e paste per la preparazione dei prodotti della panetteria, pasticceria o biscotteria della voce 1905*

**ORIGINE:** Italia

#### Valori nutrizionali – Tabella estesa

Valore medio per 100 gr.

	Value	U.M.	Method
Umidità	14,5 %	%	Rapporti Istisan 96/34
Proteine	16,9	g/100g	D.M. 23/07/94
Carboidrati	64,0	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Zuccheri	0,5	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Grassi	1,3	g/100g	AOAC 996.06
di cui saturi	0,3	g/100g	AOAC 996.06
Fibre	2,0	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Sodio	0,005	g/100g	EPA 3051A – EPA 6010C
Colesterolo	<0,005	mg/100g	AOAC 994,10
Calcio	0,033	g/100g	EPA 3051A – EPA 6010C
Ferro	0,001	g/100g	EPA 3051A – EPA 6010C
Vit. A	<0,001	mg/100g	HPLC
Vit. C	<0,5	mg/100g	HPLC

#### Parametri tecnici

	Value	U.M.	Standard
Calorie	341	Kcal/100g	Reg. EU 1169/2011
Ceneri	0,62%	%	-
Indice di caduta	382	sec	320 sec MIN
Assorbimento	58,00 %	%	55,00 % MIN
Stabilità	27 min	minuti	18 min, MIN

#### Analisi Microbiologica

	Value	U.M.	Standard
Miceti	<10 <sup>5</sup> ufc/g	ufc/g	<10 <sup>5</sup> ufc/g
Coliformi	<10 <sup>3</sup> ufc/g	ufc/g	<10 <sup>3</sup> ufc/g
Coliformi Fecali	<100 ufc/g	ufc/g	<100 ufc/g
Conta batt. Totale a 32°	<10 <sup>5</sup> ufc/g	ufc/g	<10 <sup>5</sup> ufc/g

#### INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI – Regolamento UE 1169/2011

**Il prodotto contiene** i seguenti allergeni: - **Frumento (contiene glutine)** - **Soia**  
Può contenere tracce di: - **Senape**

Rev. 3.2 28/02/2022

### **CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ:**

Si dichiara che il prodotto non contiene coloranti, conservanti, prodotti fitosanitari o altri additivi o inquinanti di qualsiasi natura; il prodotto è conforme alla normativa in materia di micotossine e non è stato prodotto con grani geneticamente modificati.

Il prodotto è assoggettato a un controllo continuo e costante delle possibili contaminazioni biologiche e microbiologiche secondo i principi stabiliti dal piano di autocontrollo HACCP, come da regolamento CE 852/2004

### **CONFEZIONI E CONSERVAZIONE :**

Sacchi a valvola da 25Kg ciascuno.

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto; evitare il contatto diretto con pavimento o pareti.

### **SHELF LIFE:**

Il lotto di produzione e la dicitura TMC *Consumarsi preferibilmente entro:* sono impressi sul lato del sacco. Ciascun sacco indica un "Termine minimo di conservazione" di minimo 6 mesi dalla data di produzione.

### **INDICAZIONI DI UTILIZZO:**

Miscela di farine per pizza. Utilizzo: Impastare con acqua, lievito, sale e olio, far lievitare e cuocere. Per i dettagli specifici per ogni tipo di lavorazione richiedere lo specifico protocollo di impasto.

Le caratteristiche riportate nel presente documento non sono garantite per utilizzi impropri diversi da quanto indicato.

### **PESO NETTO:**

Kg 25,00 (Prodotto soggetto a calo peso per perdita di umidità)

### **DICHIARAZIONE NON-OGM:**

Si conferma che i prodotti realizzati dalla Ns. azienda vengono prodotti in accordo con la nuova regolamentazione europea\* riguardo etichettatura, autorizzazioni e tracciabilità di prodotti alimentari geneticamente modificati e non richiedono etichettatura.

La azienda DI MARCO CORRADO srl non realizza, né ha mai realizzato, prodotti sulla base di materie prime geneticamente modificate, né alcuna azione volta alla modificazione genetica dei prodotti viene applicata nel nostro processo produttivo.

\* Regulation EC n°1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th of September 2003 (genetically modified food and feed) and regulation EC n°1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th of September 2003 (traceability and labelling of gmo).

### **RESIDUALI CHIMICI E MICOTOSSINE:**

I prodotti realizzati nella Ns. azienda sono prodotti in accordo con la regolamentazione europea riguardo livelli di residui di pesticidi e fitochimici (reg. EU 396/05) e riguardo i livelli di micotossine (reg. EU 1881/06 e seguenti)