

Questo prodotto è una miscela di lievito madre in polvere e "starter" enzimatici adatto per la preparazione di tutti i tipi di pizze al piatto o al trancio e focacce in genere ideale per esaltare il gusto e il profumo dei prodotti finiti.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il lievito madre è ottenuto con l'acidificazione naturale mediante fermentazione di impasti contenenti farina, acqua e lieviti selezionati che viene successivamente essiccato a bassa temperatura per mantenere inalterate le caratteristiche biofermentative. L'aggiunta di farina di cereali maltati, glutine ed enzimi (alfa amilasi) apportano un equilibrato contenuto enzimatico che regola lo sviluppo e l'omogeneità dell'impasto, conferendo un'estensibilità che facilita l'allungamento della pasta. Migliorano la regolarità e la qualità dei prodotti finiti che conservano il sapore naturale del frumento e gli aromi caratteristici prodotti durante la fermentazione.

Il suo impiego, conferisce i seguenti effetti:

- migliore spinta nella lievitazione (maggiore trasformazione dell'amido)
- lavorazioni più veloci
- ottima estensibilità della pasta (migliore stesura delle palline)
- maggiore volume del prodotto finito
- crosta sottile, dorata e maggiore sapore
- migliore digeribilità della pizza.

INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tenero tipo "0", Pasta acida essiccata (farina di **FRUMENTO**, farina di **FRUMENTO** maltato, starter microbici), Farina di malto di **GRANO** tenero, Estratto di malto d'**ORZO**, **GLUTINE DI FRUMENTO**, Enzimi. Può contenere tracce di **SOIA**, **LATTE**, **SENAPE**, **SEMI DI SESAMO** e **LUPINI**.

MODALITA' D'IMPIEGO

Aggiungere "Madre Pizza" direttamente nella fase d'impasto. Indicato per tutte le tipologie di lavorazioni a breve e lunga lievitazione, e per la tecnologia del freddo. Le dosi riportate sull'etichetta sono indicative e variano a seconda della farina, dei macchinari, delle condizioni ambientali e dei tempi di lievitazione; pertanto ciascun utilizzatore può apportare le modifiche che la propria esperienza consiglia per l'ottenimento del migliore risultato finale.

Da utilizzare in ragione di 40 - 80 grammi per litro di acqua (2 - 4 % sulla farina) in funzione della qualità della farina impiegata, della velocità di lievitazione richiesta e messo direttamente nella fase d'impasto. **Da consumarsi previa cottura.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Polvere omogenea, leggermente granulare, esente da corpi estranei.
Colore:	Beige chiaro con puntature tipiche, esente da particelle di tonalità e colorazioni estranee.
Odore:	Aromatico, esente da note estranee.
Sapore:	Aromatico, leggermente acidulo.

STANDARD CHIMICO-FISICI⁰:

Umidità	Max 14,50 %
Falling Number	< 70 sec.
pH	4,00-5,00

STANDARD MICROBIOLOGICI⁰:

Carica batterica totale	<500.000/gr
Coliformi totali	<500/gr
Salmonelle	assenti/25 gr

FILTH TEST⁰:

Metodo acetoneitrico G.U.18/8/94	frammenti totali < 25/50 gr
-------------------------------------	-----------------------------

RESIDUI⁰:

Sostanze antiparassitarie:	In accordo con le disposizioni di legge vigenti; tipi e quantitativi massimi tollerati non superano quelli previsti dal DM del 27/08/2004 e successive modifiche, e dal regolamento (CE) n. 396/2005 e successive modifiche.
Micotossine:	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg UE 2023/915 e successive modifiche.
Metalli Pesanti	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg UE 2023/915 e successive modifiche.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1466kJ / 346kcal
Grassi	1,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	63 g
di cui zuccheri	2,7 g
Fibre	3,9 g
Proteine	18 g
Sale	0,01 g

DICHIARAZIONE ALLERGENI:

Allergene (ai sensi del Reg.UE n.1169/2011)	Presente come ingrediente	Assente	Contaminazione possibile
Cereali con glutine e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati			X
Latte e derivati			X
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati			X
Semi di sesamo e derivati			X
Anidride solforosa e solfiti		X	
Lupini e derivati			X
Molluschi e derivati		X	

INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI OGM:

Il prodotto non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.

IMBALLAGGIO:

Confezione in sacchetto carta kraft da 1 kg, fardello termosaldato da 10 confezioni pallettizzato in 88 fardelli.

SHELF LIFE:

L'articolo viene prodotto per una conservazione non inferiore a quindici mesi. Mantenere il prodotto "in luogo fresco ed asciutto" (temperatura inferiore a 25°C ed umidità relativa compresa tra 50% e 70%), lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole ed evitando sbalzi termici. Non posizionare a contatto con pavimenti, prodotti chimici o prodotti maleodoranti. La presenza di grumi non pregiudica la qualità del prodotto ma indica l'assorbimento di umidità dall'ambiente esterno. Per evitare possibili fenomeni di ammuffimento si raccomanda di togliere, prima dello stoccaggio, il film estensibile che avvolge i bancali durante il trasporto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

⁰ Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento