


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet	REV. 09 12/2022
--	--	----------------------------------

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / Name of the food	SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO		
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product	MIX PIZZA ALLA ROMANA		
CLASSIFICAZIONE DI PRODOTTO AI SENSI DEL D.P.R. 9.2.01 N°187	N.D.		
LINEA / Brand	PROFESSIONAL		
TIPO DI CONSEGNA / Type of delivery	<input type="checkbox"/> RINFUSA / Bulk		
	<input checked="" type="checkbox"/> INSACCO / Bag	TIPO DI SACCO / Type of bag <input type="checkbox"/> 1 kg <input checked="" type="checkbox"/> 10 kg <input type="checkbox"/> 25 kg <input type="checkbox"/> Big bag	

IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information			
	Tipologia / Type	CODICE EAN / EAN code	CODICE ARTICOLO / Item code
	1 kg	/	/
	10 kg	/	100800
	25 kg	/	/
	Big bag	/	/
	RINFUSA / Bulk	/	/
DISPOSIZIONE SU PALLET / Arrangement on pallets			
	N°SACCHI PER STRATO / n° bags for layer	N° FILE SU PALLET / n° layer on pallets	
	10 kg	7 13	

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA / Produced and packaged by
MOLINI PIVETTI S.p.A. Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo (FE) - Italy
SACCO DI CARTA CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE / Paper bag according to Regulation EC 1935/04, DM 21/03/73 and subsequent amendments and DPR 777/82 and subsequent amendments.
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA / Origin of raw material
UE / EU
ELENCO INGREDIENTI / List of ingredients
Farina di grano tenero tipo 00, Semola rimacinata di grano duro, Farina di riso, Lievito naturale di farina di grano tenero in polvere, Enzimi, Agente di trattamento della farina: E300. / Soft wheat flour type 00, Durum wheat semolina, rice flour, natural yeast of soft wheat flour, enzymes, flour treatment agent: E300.

MODALITÀ D'USO / Recipes

METODO DIRETTO/Direct method **INGREDIENTI/Ingredients:** 5kg semilavorato/mix , 3,75L H2O fredda/fresh , 100g sale/salt , 10g lievito fresco/fresh yeast , 125ml olio E.V.O/extra virgin olive oil . **PROCEDIMENTO:** versare il semilavorato e il lievito nell'impastatrice a spirale e iniziare a miscelare. Accendere la prima velocità e versare circa 80% di H2O pesata. Impastare per 4-5 min. Accendere in seconda velocità e impastare per 10-12 min. durante questa fase aggiungere a filo, l'acqua rimanente. Verso il nono min aggiungere il sale e poi l'olio e far assorbire bene. Al termine, lasciare riposare l'impasto qualche minuto nell'impastatrice. Con le mani umide, prendere l'impasto e metterlo in un mastello oliato dando all'impasto qualche piega. Chiudere con coperchio e lasciare a temperatura ambiente per 1 ora. A fine riposo porre in frigorifero per 20-24 ore. A fine maturazione versare l'impasto sul tavolo e fare le palline della pezzatura desiderata. lasciare lievitare 3-4 ore nei vassoi da pizzeria a temperatura ambiente. Al termine, stendere la pallina (aiutandosi con la semola) in teglia o sulla pala e infornare nel forno a platea a 300°C.

METHOD: Put the mix inside a spiral kneading machine and add the yeast. Start mixing at the first speed and add the 80% of H2O. Mix for 4-5 min. Start mixing at the second speed and mix for other 10-12 minutes. During this time, finish the remaining water. Before the end of the mixing (around the ninth minute) add salt and oil. At the end of the mixing pour the dough rest for 2 minutes. Then, with wet hands, take the dough and make a single ball on the table. Put the ball in a large box (slightly oiled) and cover it. Let the dough rest at room temperature for one hour. Then, put the box inside the fridge for 20-24 hours. At the end of the maturation time, take out the dough and create smaller balls. Let them rise at room temperature for about 3-4 hours inside boxes. At the end of the rising time, roll out the balls (in this step help yourself using some durum semolina). Bake the pizza in static oven at 300°C.

METODO INDIRETTO/Indirect method **INGREDIENTI PER PREIMPASTO/Ingredients for first dough:** 2,5kg semilavorato/mix , 1,5L di acqua a 4°C/fresh water , 25g di lievito fresco/fresh yeast . **PROCEDIMENTO PER PREIMPASTO:** unire tutti gli ingredienti secchi, miscelare per un minuto. Versare tutta l'acqua e impastare 5 minuti in prima velocità. Mettere l'impasto in una scatola oliata chiusa e lasciare in frigo per 24 ore. **METHOD FOR THE FIRST DOUGH:** Put the mix and the yeast inside a spiral kneading machine and mix for 1 minute at first speed. Then, add all the water and mix for 5 minutes at first speed. Put the dough in a slightly oiled and closed box and let it inside the fridge for 24 hours.

INGREDIENTI PER IL SECONDO IMPASTO/Ingredients for the second dough: 2,5kg mix pizza romana/mix pizza romana , 2,25L di acqua molto fresca/fresh water , 25g di lievito freddo/fresh yeast , preimpasto/first dough , 100g di sale/salt , 125ml di olio evo/extra virgin olive oil . **PROCEDIMENTO PER IL SECONDO IMPASTO:** versare il preimpasto in impastatrice, aggiungere il mix pizza romana, il lievito e iniziare a miscelare. Accendere la prima velocità e versare circa l'80% dell'acqua. Impastare per 4 minuti. Accendere poi la seconda velocità e impastare per altri 10-12 minuti. In questi minuti finire a filo, la poca acqua rimanente. Verso il nono minuto versare il sale e l'olio, fino a far assorbire bene. A fine impastamento lasciare riposare l'impasto per 2 min in impastatrice. Poi, con le mani umide, prendere l'impasto e metterlo in un mastello oliato dando all'impasto qualche piega. Lasciare il mastello chiuso a T ambiente per 20 minuti. A fine riposo versare l'impasto sul tavolo e fare le palline della pezzatura desiderata. Lasciarle lievitare 3-4 ore nelle scatole per pizzeria a temperatura ambiente. A fine lievitazione stendere (aiutandosi anche con la semola) la pizza in teglia o pala e infornare nel forno a platea a 300°C. **METHOD FOR THE SECOND DOUGH:** put the first dough, the mix and the yeast inside a spiral kneading machine. Start mixing at the first speed and add the 80% of water. Mix for 4-5 minutes. Start mixing at the second speed and mix for other 10 minutes. During this time, finish the remaining water. Before the end of the mixing (around the ninth minute) add salt and oil. At the end of the mixing pour the dough rest for 2 minutes. Then, with wet hands, take the dough and make a single ball on the table. Put the ball in a large box (slightly oiled) and cover it. Let the dough rest at room temperature for 20 minutes. Then, create smaller balls. Let them rise at room temperature for about 3-4 hours inside boxes. At the end of the rising time, roll out the balls (in this step help yourself using some durum semolina). Bake the pizza in static oven at 300°C.

ETICHETTATURA / Labelling

TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 E AL D.P.R. 187/2001. IL PRODOTTO SFUSO RIPORTA LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE (AI SENSI DELL'ART. 17 DEL D.LGS. 109/92) SUI DOCUMENTI COMMERCIALI / All kinds of packagings are labelled in accordance with REG. EC 1169/2011 and DPR 187/2001. The bulk shows the mandatory (WITH ART. 17 OF LEGISLATIVE DECREE NO. 109/92) on commercial documents.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE / Chemical - physical and rheological characteristics

PARAMETRI / Parameters	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MIN / Minimum value	VALORE MAX / Maximum value
UMIDITÀ (Reg. CEE n° 1470/68) / Humidity	%	/	15,5
PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE / Organoleptic properties			
COLORE / Colour	BIANCO - BEIGE / White - beige		
ODORE / Aroma & Flavor	GRADEVOLE E NATURALE / Pleasant and natural		
ASPETTO / Appearance	POLVERE SOFFICE / Fluffy powder		
PERCEZIONE AL TATTO / Perception to the touch	SCORREVOLE, OMOGENEA E PRIVA DI GRUMI / sliding, homogenous, lump-free		

CONTAMINANTI / Contaminants		
PARAMETRI / Parameters	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE / Maximum value allowed by law
CHIMICO - FISICI / Chemical - physical		
RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) / Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)	µg / kg	ENTRO I LIMITI DI LEGGE / legal limits
AFLATOSSINE B1 / Aflatoxin B1	µg / kg	< 2,0
AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2) /Aflatoxin B1-B2-G1-G2	µg / kg	< 4,0
OCRATOSSINA A / Ochratoxin A	µg / kg	< 3,0
ZEARALENONE / Zearalenone	µg / kg	< 75
DEOSSIVALENOLO (DON) / Vomitoxin (DON)	µg / kg	< 750
PIOMBO	mg / kg	< 0,20
CADMIO	mg / kg	< 0,10
MICROBIOLOGICI / Microbiological		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) / Total Plate Count	U.F.C. / g	< 100000
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	U.F.C. / g	< 500
LIEVITI / Yeasts	U.F.C. / g	< 1500
MUFFE/ Molds	U.F.C. / g	< 1500
ESCHERICHIA COLI / Escherichia coli	U.F.C. / g	< 10
SALMONELLA / Salmonella	U.F.C. / g	ASSENTE / Absent
FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC) / Filth Test		
FRAMMENTI DI INSETTO / Fragments of insect	n° / 50 g	< 50
PELI DI RODITORE / Rodent hair	n° / 50 g	ASSENTE / Absent
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / Mean Nutritional value for 100 g product		
PARAMETRI / Parameters	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MEDIO / Mean value
ENERGIA / Energy	kJ - kcal	1478 - 349
GRASSI / Fat	g	1,3
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	g	0,2
CARBOIDRATI / Carbohydrates	g	69
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	g	3,9
FIBRE / Fibre	g	2,4
PROTEINE / Protein	g	14,0
SALE / Salt	g	0,0

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or intolerances		
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II / Substances or products causing allergies or intolerances - Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II	PRESENTE NEL PRODOTTO / Inside the product	PRESENZA EVENTUALE E NON INTENZIONALE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) / Possible and unintentional presence (cross-contamination)
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereal containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barely, oats or their hybridised strains, and products thereof	SI (grano) / yes (wheat)	NO / no
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO / no	NO / no
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO / no	NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO / no	NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO / no	NO / no
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO / no	SI (soia) / yes (soy)
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof	NO / no	NO / no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti / Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	NO / no	NO / no
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO / no	NO / no
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO / no	SI (senape) / yes (mustard)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame Seeds and products thereof	NO / no	NO / no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂	NO / no	NO / no
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO / no	NO / no
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO / no	NO / no

DURATA DEL PRODOTTO / Shelf Life	
PRODOTTO / Product	
IN SACCO DA 10 kg / For bag of 10 kg	270 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 270 days from the date of packaging
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / Storage conditions	
DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25°C umidità ≤ 60%) / Store in a cool and dry place (temp. 18-25°C humidity ≤ 60%)	
OGM / GMO	
I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO (TRITICUM VULGARE) E PERTANTO NON CONTENGONO ADDITIVI E/O ORGANISMI MANIPOLATI GENETICAMENTE NÉ INGREDIENTI CHE HANNO SUBITO MODIFICHE PER MEZZO DELL'INGEGNERIA GENETICA. / Products made in our factory are derived exclusively from the milling of wheat (<i>Triticum vulgare</i>) and therefore does not contain additives and / or genetically manipulated organisms or ingredients that have been modified through genetic engineering.	

RINTRACCIABILITÀ PRODOTTO / Product traceability	
CODIFICA LOTTO PER PRODOTTI IN SACCO / Batch encoding products lot	STAMPA SU SACCO: GIORNO SETTIMANA + N° SETTIMANA PROGRESSIVA + ANNO + TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (ES. MAR-31/17 23/04/18) CORRISPONDENTE ALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / Printing on bag: day week + N° week progressive + year + best before date (EX. MAR-31/17 23/04/18)
CODIFICA LOTTO PER PRODOTTO SFUSO / Encoding lot bulk	N° DI LOTTO PROGRESSIVO DI PRODUZIONE (NEL CASO IN CUI IL CARICO SIA COMPOSTO DA 2 O PIÙ LOTTI, VIENE SEMPRE ATTRIBUITO IL N° DI LOTTO DELLA % MAGGIORE DI FARINA CHE COMPONE LA MISCELA) + DATA DI MACINAZIONE / Lot number equal to the production lot (in case the load is composed of two or more lots, is always assigned the lot number of the greater% of flour used in the blend) + date milling

GARANZIA DI CONFORMITÀ IGIENICO SANITARIA/ Guarantee of sanitary conformity
SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO È OTTENUTO CON PROCESSO CONTROLLATO SECONDO I PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" / This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".



Molini Pivetti S. p. A. Via Renazzo 67, Renazzo (FE) 44045 ITALY - P.I. 00055650386
Tel. +39 051 900003 - Fax +39 051 909210 www.molinipivetti.it