

**NERISSIMA**  
SEMILAVORATO AI CEREALI E SEMI DI GIRASOLE, SESAMO E LINO

**INGREDIENTI**

Farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **grano** tenero tipo 1, farina di **segale**, semi di **sesamo**, semi di girasole, semi di lino, farina di **orzo**, farina di **avena**, **glutine** vitale di **frumento**, farina di **orzo** maltato, germe di **grano** tostato, destrosio, farina di **grano** maltato, agente di trattamento della farina : E300, alfa amilasi.

**DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO**

Pizza NERISSIMA g 1000, acqua ml 530, olio extra vergine di oliva g30, lievito g 8-10, sale g25.

Impastare con impastatrice a spirale per 12 min. o comunque finchè l'impasto non si presenta liscio e omogeneo. Temperatura finale dell'impasto 25/26°C. Far riposare per 10/15 min. , spezzare in pezzi del peso desiderato, arrotondare e lasciare puntare a temperatura ambiente per 45-60 min. coprendo con telo di plastica. Quindi conservare in frigorifero (2-4°C) . tempo di maturazione 12 ore.

NB: la quantità di lievito può variare in funzione dei tempi di maturazione e conservazione desiderati

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica totale	≤100.000 ufc/g
Coliformi totali	≤10.000 ufc/g
E.Coli	≤10 ufc/g
Stafilococco Aureo	≤50 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Muffe e Lieviti	≤10.000 ufc/g

**INQUINANTI CHIMICI- BIOLOGICI**

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge ,Regolamento (CE) n. 1881/2006 del 19/12/2006 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth test	≤ 50 /50g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	Sfarinato
Colore	Marrone con puntature giallo chiaro e scure
Odore	Neutro

**ALLERGENI**

Presenza nel prodotto	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*.
Presenza nella linea produttiva	Soia e prodotti a base di soia*, Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)* *Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.

**CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO**

Tipo d'imballo	Sacchi di carta politenata multistrato
Peso netto	kg 10
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco a asciutto (T <20 °C; UR <65%).
TMC	12 MESI

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI SEMILAVORATO**

Energia	361kcal 1518 kJ
Grassi	g 5.14
Di cui saturi	g 0.58
Carboidrati	g 66.09
Di cui zuccheri	g 1,82
Fibre	g 4.81
Proteine	g 13.6
Sale	g 0