

<b>PRODOTTO:</b>	<b>INFIBRA PRIMAMACINA PIZZA CLASSICA</b> Miscela di farina di grano tenero, per uso professionale. Ideale per la preparazione di pizza classica al piatto.
<b>MODALITA' D'USO:</b>	Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine 0 e 00. L'utilizzo di INFIBRA PRIMAMACINA aumenta l'assorbimento di acqua.
<b>INGREDIENTI:</b>	Farina di <b>grano</b> tenero , miscela tostata di <b>grano</b> tenero ( farina , cruschetto, farinetta, tritello , germe), <b>grano</b> tenero spezzato tostato.
<b>RICETTA:</b>	Pizza classica prima macina 1000 g Farina Prima Macina per pizza classica, 620 g acqua (circa), 23-25g sale, 2/4 g lievito di birra. Inserire la farina nell'impastatrice e fare girare in prima velocità senza aggiungere altri ingredienti per circa un minuto, successivamente aggiungere il lievito nella percentuale stabilita, procediamo con l'80% dell'acqua , durante la formazione dell'impasto unire il sale ,2,8% più l'acqua rimasta . Se desiderato aggiungere percentuale del 2% 3% di l'olio , fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. L'impasto verrà riposto nel suo contenitore ,coperto per non prendere aria per circa 1/2 ore, La temperatura dell'impasto sarà di circa 20/22°. Successivamente stagliare la massa , creare le palline in base al peso stabilito (220gr 240gr) ,riporre nelle cassette per 30 /60 minuti ( in base alle temperature dell'ambiente ) . Poi conservare in cella a 4°-8° C per almeno 24/48 ore prima di utilizzarlo , estrarre le palline dal frigorifero almeno 3 ore prima per utilizzarle ad una temperatura dell'impasto di 18°-20°C.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE**

Umidità	Max 15.5%
Ceneri	Max 2.2%
Proteine	Min 12 %
Chopin farina di grano tenero senza le parti cruscali	360-370 P/L 0.60-0.70
Falling number	Min 280

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica totale	1.000.000 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
E.Coli	10 Ufc/g
Lieviti	2.000 ufc/g
Muffe	2.000 Ufc/g

**INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI**

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Nei limiti previsti dalla circolare n.10 del 09/06/99 del Ministero della sanità e succ. modificazioni
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Je n.466 del 08/03/2001
Filth test	50 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni:	Può contenere tracce di soia
Origine:	Nazionale, CEE ed Ex CEE.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Consistenza	Sfarinato granulare
Colore	Nocciola
Odore	Caratteristico del prodotto tostato , con assenza di odori sgradevoli, di muffa,rancido.

**CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO**

Tipo d'imballo	Sacco di carta neutro a bocca aperta cucito, da 12.5 kg
TMC	12 mesi , nei mesi caldi si consiglia una T < 25°C
Luogo di conservazione	Fresco e asciutto.
Diciture su sacchi:	Etichetta su sacco

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO**

Energia	1415 kJ /338 kcal
Grassi	1.1g
Di cui saturi	0g
Carboidrati	75g
Di cui zuccheri	1.9g
Fibre	4.2g
Proteine	12g
Sale	0g