

Le mélange STACCAPIZZA a été créé comme une alternative à la farine blanche traditionnelle pour faciliter le pétrissage du pizzaiolo, pour empêcher les « petites boules » de coller tout en évitant l'excès de farine et pour qu'elle soit croustillante et de la couleur dorée caractéristique.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le mélange pour STACCAPIZZA, à utiliser à la place de la farine normale, est conseillé pour tout type de « saupoudrage » pour pizza, Grissini, Piadina et tout autre type de pain à pâte molle en valorisant les produits finis et en les rendant croquants, dorés, et avec une saveur vraiment meilleure. Les qualités qui ressortent du mélange sont résumées comme suit :

- une pâte crue moins collante pendant la manipulation,
- une réduction de la quantité de mélange à utiliser,
- une belle dorure avec une couleur homogène de la pizza, qui est toujours appétissante.

MODE D'EMPLOI

À utiliser au lieu de la farine normale en la saupoudrant comme d'habitude. Indiqué également pour saupoudrer les produits typiques tels que les Grissini, le pain des Pouilles et les pains aromatisés pour lesquels chaque utilisateur peut apporter les modifications qu'il souhaite selon son expérience (par exemple une préparation de STACCAPIZZA avec des graines de céréales variées) pour obtenir le meilleur résultat final.

INGRÉDIENTS

Semoule de **BLÉ** dur, Farine de maïs.

Peut contenir des traces de : **SOJA, LAIT** et **SÉSAME**.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Poudre granuleuse homogène, sans corps étrangers.
Couleur : Jaune typique.
Odeur : Appétissante, typique de la farine de grain dur et de la farine de maïs, sans note étrangère.
Goût : Typique, légèrement grillé.

NORMES PHYSICO-CHIMIQUES ⁰:

Humidité Max 15,50 %
pH 5,80-6,40
Gluten 8,50-10,50 % m.s.
Temps de chute > 300 sec.
Granulométrie :
résidus sur tamis 253 µm 0-20 %
résidus sur tamis 152 µm 10-50 %
fond 0-75 %

NORMES MICROBIOLOGIQUES ⁰:

Charge bactérienne totale <100.000/gr
Coliformes totaux <200/gr
Moisissures et levures <2000/gr
Salmonelles absentes/ 25 g

TEST FILTH ⁰:

Méthode par acétonitrile
G.U. 18/8/94 fragments totaux < 25/50 g

VALEURS NUTRITIONNELLES⁰:

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit	
Énergie	1464kJ / 345kcal
Graisses	1,2 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	70,6 g
dont sucres	1,9 g
Fibres	2,6 g
Protéines	11,8 g
Sel	0,03 g

⁰ Voir les procédures d'analyse contenues dans le manuel HACCP. Les résultats des analyses se réfèrent aux valeurs moyennes au moment du conditionnement

RÉSIDUS ⁰:

Antiparasitaires : Conforme aux dispositions légales en vigueur ; les types et quantités maximales tolérés ne dépassent pas ceux prévus par le DM du 27/08/2004 et modifications ultérieures, et par le règlement (CE) N° 396/2005 et modifications ultérieures.

Mycotoxines : Conforme aux dispositions des lois en vigueur ; règlement (CE) N° 1881/2006 du 20/12/2006 et ses modifications successives.

Métaux lourds : Conforme aux dispositions des lois en vigueur ; règlement (CE) N° 1881/2006 du 20/12/2006 et ses modifications successives.

DÉCLARATION DES ALLERGÈNES :

Allergène	Présent en tant qu'ingrédient	Absent	Possibilité de contamination croisée
Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	X		
Œufs et produits à base d'œufs et leurs dérivés		X	
Poisson et produits à base de poisson et leurs dérivés		X	
Crustacés et leurs dérivés		X	
Arachides et ses dérivés		X	
Soja et ses dérivés			X
Lait et ses dérivés			X
Fruits à coque et leurs dérivés		X	
Céleri et ses dérivés		X	
Moutarde et ses dérivés		X	
Graines de sésame et leurs dérivés			X
Dioxyde de soufre et sulfites		X	
Lupin et ses dérivés		X	
Mollusques et leurs dérivés		X	

INFORMATIONS SUR LA PRÉSENCE D'OGM :

conformément à la réglementation en vigueur, le produit ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas issu d'organismes génétiquement modifiés.

EMBALLAGE :

Paquet en sachet de papier kraft de 1 kg, lot thermosoudé de 10 paquets, gerbé en 88 lots sur palette de 80x120 cm.

DURÉE DE CONSERVATION :

Conservation minimum de quatorze mois, à l'abri des sources de chaleur et de l'humidité. Produit sujet à une réduction naturelle de son poids.

⁰ Voir les procédures d'analyse contenues dans le manuel HACCP. Les résultats des analyses se réfèrent aux valeurs moyennes au moment du conditionnement