

	STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 99013-99014
			Rev. 02
	Verifica (CQ)	Approvazione (SEM)	Data 02/12/2022

Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)

1a DENOMINAZIONE	PREPARATO PER PANE E PIZZA SENZA GLUTINE
1b - INGREDIENTI	Amido di mais, Fecola di patata, Addensante: HPMC (E464), Fibre vegetali (patata), Amido di tapioca, Farina di riso, Aromi naturali, Inulina (3%), Zucchero (Saccarosio), Farina integrale di semi di lino, Farina di miglio, Farina di miglio bruno integrale, Sale, Fibra di psyllum. Coadiuvante tecnologico: preparazione enzimatica.
1c - DESCRIZIONE	Semilavorato alimentare senza glutine per pane, pizza e focaccia pronto all'uso
1d - MODALITÀ D'USO	Metodo diretto: Per 1000 g di preparato aggiungere 10 g sale fino, 10 g miele, 1000 g acqua, da 10 a 35 g di lievito fresco, 20 g olio extravergine d'oliva. Aggiungere a piacere altri ingredienti caratterizzanti.

2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

<u>COD.</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>DURATA</u>	<u>DICITURA</u>
99013	Sacco carta 5 kg	12 MESI	mantenere in ambiente areato e asciutto
99014	Sacco carta 15 kg		Tmax=20°C , H2Orel. max=45%
			Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

3 - VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1453/343	kJ/kcal
Grassi	0,5	g
di cui saturi	0,1	g
Carboidrati	77,0	g
di cui zuccheri	2,7	g
Fibre	11,0	g
Proteine	2,5	g
Sale	1,94	g

4 - CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE E CHIMICO-FISICHE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>
GUSTO	Di Pane
COLORE	Beige

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>
ASPETTO	Polvere scorrevole
SOSTANZE ESTRANEE	Assenti

5 - AGENTI CONTAMINANTI

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOSSINA B1	2 max	ppb
OCRATOSSINA A	3 max	ppb
ZEARALENONE	75 max	ppb

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
DEOSSINIVALENOLO	750 max	ppb
CADMIO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
PIOMBO	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
RESIDUI PESTICIDI	Reg. CE 396/05 e successive modifiche	

6 - CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
CARICA BATTERICA TOT. (32°)	500.000 max	U.f.C. in g
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25 g
MUFFE	2.000 max	U.f.C. in 1g
LIEVITI	2.000 max	U.f.C. in 1g

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
COLIFORMI TOTALI	<100	U.f.C. in g
S.AUREUS	<100	U.f.C. in g
B.CEREUS	<100	U.f.C. in g
L. MONOCYTOGENES	Assente	U.f.C. in 25g

7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI	Assenti (secondo la Direttiva CE 2000/13 e successive modifiche e integrazioni)
OGM	Assenti (secondo Direttiva CE n°2001/18 e Reg. CE n°1829/2003 e n°1830/2003)
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE

	STANDARD FINISHED PRODUCT		STD-PF 99013-99014
			Rev. 02
	Verification (CQ)	Approval (SEM)	Date 02/12/2022

This document is of Molino Grassi S.p.A. exclusive property. The reproduction and the diffusion not authorized are prohibited. Factory with Management System certified according to UNI EN ISO 9001:2015 (certificate CSQA n° 024), according to BRC standard (certificate CSQA n° 23972) and according to IFS standard (certificate CSQA n° 23973)

1a - NAME	MIX FOR GLUTEN FREE BREAD AND PIZZA
1b - INGREDIENT	Corn starch, Potato starch, Thickener: HPMC (E464), Vegetable fibers (potato), Tapioca starch, Rice flour, Natural flavorings, Inulin (3%), Sugar (Sucrose), Whole flaxseed flour, Millet flour, Whole brown millet flour, Salt, Psyllum fiber. Technological adjuvant: enzymatic preparation.
1c - DESCRIPTION	Gluten free semifinished product for bread and pizza ready to use
1d - METHOD OF USE	Direct method: For 1000 g mix add 10 g fine salt, 10 g honey, 1000 g water, 10 to 35 g fresh yeast, 20 g extra-virgin olive oil. Add other ingredients to taste.

2 - PACKING AND DELIVERY SPECIFICATIONS

COD.	PACKING	SHELF LIFE	WORDING
99013	Paper bag 5kg	12 months	keep in a cool dry place Tmax= 20°C, H2O rel. max= 45% Use by ..., Lot n°
99014	Paper bag 15kg		

3 - NUTRITIONAL VALUES

Calculated per 100 gr of product		
Energy	1453/343	kJ/kcal
Fat	0,5	g
of which saturated	0,1	g
Carbohydrates	77,0	g
of which sugars	2,7	g
Dietary fibre	11,0	g
Protein	2,5	g
Salt	1,94	g

4 - CHEMICAL SPECIFICATIONS

PARAMETER	VALUE
TASTE	Of Bread
COLOR	BEIGE

PARAMETER	VALUE
ASPECT	Free flowing powder
FOREIGN SUBSTANCES	Absent

5 - CONTAMINATING AGENTS

PARAMETER	VALUE	U.M.
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	4 max	ppb
AFLATOXIN B1	2 max	ppb
OCRATOXIN A	3 max	ppb
ZEARELENON	75 max	ppb

PARAMETER	VALUE	U.M.
DEOXINIVALENOL	750 max	ppb
CADMIUM	Reg. CE 1881/06 and amendments	
LEAD	Reg. CE 1881/06 and amendments	
PESTICIDES RESIDUAL	Reg. CE 396/05 and amendments	

6 - HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS

PARAMETER	VALUE	U.M.
TOT BACT. COUNT (32°)	500.000 max	U.f.C. in 1g
SALMONELLA SPP.	ABSENT	U.f.C. in 25g
MOULDS	2.000 max	U.f.C. in 1g
YEAST	2.000 max	U.f.C. in 1g

PARAMETER	VALUE	U.M.
COLIFORM	<100	U.f.C. in g
S.AUREUS	<100	U.f.C. in g
B.CEREUS	<100	U.f.C. in g
L. MONOCYTOGENES	ABSENT	U.f.C. in 25g

7 - COMPLIANCE DECLARATIONS

ALLERGENS	ABSENT
GMO	ABSENT
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments

METODO DIRETTO

1000g Preparato senza glutine per pane e pizza
10g Sale fino
10g Miele
1000g Acqua
da 10g a 35g Lievito fresco
20g Olio EVO
Aggiungere a piacere altri ingredienti caratterizzanti

Procedimento:

Utilizzare un'impastatrice planetaria con la foglia. Sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungere a distanza di un minuto dall'inizio impasto il resto degli ingredienti.

Aggiungere l'olio extravergine d'oliva alla fine dell'impasto e fino a che l'impasto non sarà omogeneo e con l'aspetto della panna montata.

Cospargere il tavolo con della farina senza glutine e operare delle pieghe, così facendo otterremmo un'ottima plasticità dell'impasto. Metterlo quindi a lievitare in massa a 16°C per 24-48 ore, quindi passato il tempo, tagliare e formare del peso minimo di 280- 300g. Cuocere ad una temperatura 320°C per 12 minuti e avendo cura di inserire la mozzarella negli ultimi 4 minuti.

DIRECT METHOD

1000g Gluten free bread and pizza mix
10g Salt
10g Honey
1000g Water
10g to 35g fresh yeast
20g Extra virgin olive oil
Add other characterizing ingredients to taste

Proceeding:

Use a planetary kneader with the leaf. Dissolve the yeast in water and add the rest of the ingredients at a distance of one minute from the beginning.

Add the extra virgin olive oil at the end of the dough and until the dough is homogeneous and with the appearance of whipped cream. Sprinkle the table with gluten-free flour and make folds, in this way we would obtain an excellent plasticity of the dough.

Then put it to rise at 16 °C for 24-48 hours, then, cut the dough and shape it of the minimum weight of 280-300g each. Cook at a temperature of 320 °C for 12 minutes and take care to insert the mozzarella in the last 4 minutes.

METODO INDIRETTO CON BIGA

500g Preparato
600g Acqua
10g Lievito fresco

Procedimento Biga:

Mettere a maturare la biga per 18-24 ore ad una temperatura di 19°C, procedere quindi all'impasto finale. Aggiungere 400 g di acqua restante alla biga e con la foglia incominciare a sciogliere bene la biga. Aggiungere quindi il lievito fresco e la restante farina con il sale.

Procedimento:

500g Preparato
10g Miele
400g di acqua con lievito fresco sciolto
20g olio EVO
5g lievito compresso fresco

Una volta sciolta la biga bene con tutta l'acqua aggiungere tutto il resto degli ingredienti fino ad ottenere un impasto pannoso e ben compatto.

Cospargere il tavolo con della farina di riso o del mix senza glutine e fare delle pieghe.

Mettere tutto l'impasto a lievitare in massa per 2 ore, e quindi procedere alla sua formatura dopo averlo ricompattato. Metterlo a +4°C per ulteriori 24 ore.

Cottura a 360-380°C per 3 minuti. Aggiungere la mozzarella fior di latte nella parte finale della cottura.

INDIRECT METHOD WITH BIGA

500g Gluten free bread and pizza mix
600g Water
10g fresh yeast

Biga proceeding:

mature the biga for 18-24 hours at a temperature of 19°C, then proceed to the final dough. Add 400 g of remaining water to the biga and with the leaf start dissolving well the biga. Add the fresh yeast and the remaining flour with salt.

Proceeding:

500g Gluten free bread and pizza mix
10g Honey
400g of water with fresh yeast dissolved
20g extra virgin olive oil
5g fresh compressed yeast

Once the biga is well dissolved with all the water, add all the rest of the ingredients until you get a creamy and well compact dough. Sprinkle the table with rice flour or gluten-free mix and make folds. Put all the dough to rise in mass for 2 hours, and then proceed to its forming after having recomposed it. Put it at +4°C for additional 24 hours. Cook at 360-380 °C for 3 minutes.

Add the mozzarella in the final part of the cooking.