

<b>CROKKIA</b>	
PRODOTTO:	Miscela di farina di grano tenero e nucleo per pizza per la produzione di pizza in pala alla Romana
INGREDIENTI:	Farina di <b>grano</b> tenero tipo 00 , nucleo pizza ( farina di <b>grano</b> tenero 00, amido di riso, farina di riso, pasta acida essicata di <b>grano</b> tenero), germe di <b>grano</b> tenero tostato.
INDICAZIONI D'USO: 1 Kg Farina Infibra CROKKIA, 750 g acqua (circa), 25 g sale , 20g olio evo, 3,5 g lievito di birra essiccato (o 7g lievito di birra fresco). Impastare in singola velocità la farina, il lievito e circa 650 g di acqua fredda. Aggiungere il sale e continuare ad impastare in doppia velocità aggiungendo lentamente la restante parte di acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Terminare l'impasto ad una temperatura che può variare dai 21°- 24°C. Lasciare riposare la massa per circa 60 minuti a temperatura ambiente. Conservare per 24 ore a temperatura massima di 4-5° C . Successivamente stagliare la massa , creare le pezzature di circa 350 g ciascuna , lasciare lievitare per 3- 4 ore a temperatura ambiente ed infine stendere la porzione utilizzando Polverina Denti o farina di riso creando la classica forma della pizza in pala premendo delicatamente sull'impasto, infornare a 300°/320° per 3-4 minuti di precottura e terminare per ulteriori 2 minuti con ingredienti.	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE</b>	
Umidità	Max 15,5%
Glutine secco	11.5-12.5
Alveografo chopin W	300-370
Alveografo chopin p/l	0.60-0.80
Falling Number	Min 290
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
Carica batterica totale	100.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Bacillus cereus	100 ufc/g
Muffe/lieviti	1.000 Ufc/g
<b>INQUINANTI CHIMICO – BIOLOGICI</b>	
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	Max 50 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni	Pu contenere tracce di latte , prodotti a base di latte, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, soia.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Aspetto	Polvere
Colore	Bianco con presenza di scaglie di germe tostato
Odore	Assenza di odori sgradevoli, estranei a quelli tipici degli sfarinati di grano
<b>CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO</b>	
Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta da 12.5 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI massimo insaccato
Indicazioni	I sacchi aperti vanno attentamente richiusi per non perdere la fragranza della tostatura.
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100GR DI PRODOTTO</b>	
Valore energetico	1433 kJ / 342 kcal
Grassi	0.8 g
Di cui saturi	0g
Carboidrati	76g
Di cui zuccheri	1.5g
Fibra alimentare totale	2.4g
Proteine	10g
Sale	0 g