

Voghera, 09 luglio 2018

**SCHEDA TECNICA DI CONFORMITA' DEL PREPARATO "VITUS"**

**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**, farina di **orzo** maltato, destrosio, farina di **grano** tenero maltato, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi. Può contenere tracce di **soia** e **latte**.

**Colore:** Grigiastro con puntini scuri.

**Imballo primario:** Sacco in carta da 15 Kg. per alimenti multistrato .



**Molini di Voghera**  
Mugnai in Oltrepò

# VITUS PIZZA

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE

**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, farina di orzo maltato, destrosio, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi.  
Può contenere tracce di soia, latte.

**DOSI DI IMPIEGO:**  
VITUS PIZZA ..... g 1000  
acqua ..... g 700  
lievito secco ..... g 2-3 (lievito fresco g 2-6)  
sale ..... g 25  
(la dose di acqua può variare in base al tipo di impastatrice utilizzata).

**MODALITA' DI IMPIEGO:** Impastare con impastatrice a spirale per 12 min. o comunque finché l'impasto non si presenta liscio ed omogeneo. Temperatura finale di impasto 25/26°C. Far riposare per 10-15 min., spezzare in pezzi del peso desiderato, arrotondare e lasciare puntare a temperatura ambiente per 90-120 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.  
Conservare in luogo fresco ed asciutto.  
Umidità massima 15,50%  
Peso: 15 kg  
Da consumarsi preferibilmente entro il/Lotto: vedi lato confezione.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Energia	1555 kJ / 367 kcal
Grassi	5,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	63 g
di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	5,8 g
Proteine	14 g
Sale	0,04 g

Distribuito da: MOLINI DI VOGHERA SPA Strada Retorbido, 18 - 27058 Voghera (PV) • Prodotto e confezionato in Via Z. M. e G. Fontana, 10 A - 43122 Parma (PR)

**Analisi Microbiologica :**

CONTA BATTERICA TOT.	LIEVITI	MUFFE	SALMONELLA
<100.000 u.f.c./g	< 1.000 u.f.c./g	< 1.000 u.f.c./g	<b>Assente</b>

**Analisi Nutrizionale valori medi per 100 g :**

Energia/Valore Energetico	1555 kJ/ 367 kcal
Grassi g	5,6
- di cui acidi grassi saturi g	0,8
Carboidrati g	63
- di cui Zuccheri g	1,0
Fibre g	5,8
Proteine g	14
Sale g	0,04

**Avviso allergeni:** Dichiarazione di assenza/presenza di Allergeni nei cibi in accordo con la Direttiva 2006/142/EC e successive modifiche.

<b>ALLERGENI</b>		<b>Presenza nel prodotto</b>	<b>Presenza nel luogo di produzione</b>	<b>Indicare il rischio di cross contamination</b>
Cereali contenenti glutine	Grano (tra cui farro e grano khorasan)	SI	SI	SI
	Segale	SI	SI	SI
	Orzo	SI	SI	SI
	Avena	SI	SI	SI
	Prodotti derivati	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova		NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia		NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		NO	NO	SI
Frutta a guscio	Mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> )	NO	NO	NO
	Nocciole ( <i>Corylus avellana</i> )	NO	NO	NO
	Noci comuni ( <i>Juglans regia</i> )	NO	NO	NO
	Noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> )	NO	NO	NO
	Noci pecan [ <i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i> ]	NO	NO	NO
	Noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	NO	NO	NO
	Pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> )	NO	NO	NO
	Noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	NO	NO	NO
	Prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape		NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		SI	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	NO	NO

**Stoccaggio consigliato :**

In luogo fresco e asciutto ad una temperatura compresa tra 10° e 20° centigradi e 60 % max. di umidità relativa.

Responsabile Qualità  
Paola Marchesi  
Molini di Voghera S.p.A.