

Voghera, 10/11/2021

TECHNICAL DATA SHEET DETAILING COMPLIANCE OF PREPARED “VITUS PIZZA”

Ingredients: "0" type soft **wheat flour**, "1" type soft **wheat flour**, **rye flour**, **sesame seeds**, **sunflower seeds**, **flax seeds**, **barley flour**, **oatmeal**, malted **barley flour**, **dextrose**, **flour malted wheat flour**, **flour treatment agent: E300, alpha amylase**. May contain traces of **soy, mustard and milk**.

Country of origin: EU (Italy)

Primary ingredient: EU – NON EU soft wheat.

Packaging: Paper bags, suitable for food packaging, 15 kg



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).

MODALITÀ 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 60-120 min. coprendo con telo di plastica.
Quindi conservare in frigorifero (2-4°C). Tempo di maturazione 12 ore.

NR: 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)

Microbiological characteristics:

TOTAL BACTERIA COUNT	YEAST	MOULD	E.COLI	SALMONELLA
<100.000 u.f.c./g	< 1.500 u.f.c./g	< 1.500 u.f.c./g	< 10 u.f.c./g	Assente

Nutritional information average value for 100 g:

ENERGY kJ	1555
ENERGY kcal	367
FATS g	5,6
Saturated fats g	0,8
TOTAL CARBOHYDRATES g	63
Sugars g	1,0
DIETARY FIBER g	5,8
PROTEIN g	14
SALT g	0,04

Allergen warning: Declaration of absence / presence of allergens in foodstuffs with Directive 2006/142 / EC and subsequent amendments.

ALLERGENS		Present in recipe	Present in production site	Possible indirect contamination
Cereals containing gluten	Wheat (of which wheat Khorasan, emmer)	YES	YES	NO
	Rye	YES	YES	NO
	Barley,	YES	YES	NO
	Oat	YES	YES	NO
	Their derivative strains and by-products	NO	NO	NO
Crustaceans and products based on shellfish		NO	NO	NO
Eggs and by- products		NO	NO	NO
Fish and products based on fish		NO	NO	NO
Peanuts and peanut-based products		NO	NO	NO
Soy and soy-based products		NO	NO	YES
Milk and dairy products (lactose included)		NO	NO	YES
Fruits in shell	almonds (<i>Amigdalus communis L.</i>)	NO	NO	NO
	hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>)	NO	NO	NO
	walnuts (<i>Juglans regia</i>)	NO	NO	NO
	cashew (<i>Anacardium occidentale</i>)	NO	NO	NO
	pecan nuts [<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>]	NO	NO	NO
	Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>)	NO	NO	NO
	pistachios (<i>Pistacia vera</i>)	NO	NO	NO
	Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>)	NO	NO	NO
	their by-products	NO	NO	NO
Celery and products based on celery		NO	NO	NO
Mustard and mustard-based products		NO	NO	YES
Sesame seeds and sesame seeds-based products		YES	YES	NO
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg		NO	NO	NO
Lupine and lupine-based products		NO	NO	NO
Molluscs and products based on molluscs		NO	NO	NO

Storage: Keep in a cool dry place, maximum temperature 25°C damp ambience 50%, never in direct contact with floor or wall. Expiration and batch indicated on the packaging. Remove the protective film upon arrival in the warehouse.

Type of packaging:

BAG	PROTECTIVE FILM	WOODEN PALLET
PAP22	LDPE4	FOR50
PAPER	PLASTIC	WOOD

Quality Manager
Molini di Voghera S.p.A.