



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
HEALTHY RAW MATERIALS



NOMBRE DEL PRODUCTO

MASA DE PIZZA SIN GLUTEN

PREPARADO EN POLVO PARA PANIFICACIÓN

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Esto incluye las regulaciones de etiquetado, higiene, aditivas, contaminantes y pesticidas. Ninguno de nuestros ingredientes proceden de OGM ni han sido tratados con irradiación.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y FÍSICAS.

CARACTERÍSTICA	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES
HUMEDAD (Max.)	%	< 15
VALOR ENERGÉTICO	Kcal/kJ	314,1/1314,2
PROTEINA	g	2,3
GLUTEN	ppm (mg/Kg)	<10
HIDRATOS DE CARBONO	g	74,9
De los cuales AZÚCARES	g	1,4
GRASAS	g	0,6
De las cuales SATURADAS	g	0,5
SAL	g	0,6
CENIZAS	g	0,6

GRANULOMETRÍA

B/250	%	>95
-------	---	-----

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AEROBIOS MESÓFILOS 10g	ufc /g	< 10.000
MOHOS 10g	ufc /g	< 10.000
ESCHERICHIA COLI 10g	ufc /g	< 100
SALMONELLA 25g	ufc /25g	Ausencia.

OTRA INFORMACIÓN

INGREDIENTES

Fécula de patata, harina de arroz, fibra vegetal, harina de maíz, almidón de tapioca, azúcar, impulsor, goma xantana, HPMC, sal y aroma a corteza de pan.

ASPECTO Y PRESENTACIÓN

Producto en polvo, en sacos de papel de 20Kg, con etiqueta impresa.

Olor	Corteza de pan
Color	Blanco crema

PERIODO DE VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

15 meses después de la fecha de fabricación dentro de embalaje original sin abrir y sin dañar. Almacenar en lugar fresco y seco (Humedad relativa máx. 65%) entre 18°C a 25°C. Proteger de la luz. Cerrar bien el envase después de su utilización.

PROCESO PARA 100g de MIX

- Se utilizará el MIX junto con otra harina sin gluten, por ejemplo trigo sarraceno y almidón de maíz.
- 1º: Preparamos en la amasadora 106,2g de agua muy caliente (por encima de 55°C) y añadimos 2,5g de levadura seca. Remover hasta que se disuelva y añadir 28,1g de aceite de oliva y una pizca de sal y remover un par de minutos.
 - 2º: Añadir los 100g de nuestro MIX, 44,4g de harina de trigo sarraceno y 43,7g de almidón de maíz.
 - 3º: Amasar durante 9' a velocidad media hasta que la masa esté muy homogénea.
 - 4º: Sobre un papel de horno poner una pincelada de aceite y colocar encima la masa con otro papel de horno por encima. Dar forma y estirar la masa hasta conseguir el tamaño y espesor deseados.
 - 5º: Dejar fermentar al menos durante 15' y precalentar el horno a 210°C.
 - 7º: Una vez fermentada, añadir los ingredientes que se deseen: tomate, atún, champiñones...
 - 8º: Hornear durante 14' o hasta que la pizza esté al gusto.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
HEALTHY RAW MATERIALS

NOMBRE DEL PRODUCTO



MASA DE PIZZA SIN GLUTEN

PREPARADO EN POLVO PARA PANIFICACIÓN

ALÉRGENOS

Según el Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones posteriores	Presencia en línea de producción	Presencia en el Producto
Cereales con Gluten y sus derivados	-	-
Crustáceos y sus derivados	-	-
Huevos y sus derivados	X	-
Pescado y sus derivados	-	-
Cacahuets y sus derivados	-	-
Soja y sus derivados	X	-
Leche (incluida lactosa) y sus derivados	-	-
Frutos de cáscara y sus derivados	-	-
Apio y sus derivados	-	-
Mostaza y sus derivados	-	-
Sésamo y sus derivados	-	-
Moluscos y sus derivados	-	-
Altramuz y sus derivados	-	-
Dióxido de Azufre y Sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro, expresado como SO ₂	-	-