


	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE</b> <b>Foodstuff data sheet</b>	<b>REV. 02</b> <b>12/2022</b>
--	--	----------------------------------

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / Name of the food</b>	PREPARATO PER PIZZA E FOCACCIA IN POLVERE / Flour mix in powder for pizza and focaccia				
<b>NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product</b>	<b>BELLA PIZZA</b>				
<b>TIPO DI CONSEGNA / Type of delivery</b>	<input type="checkbox"/> RINFUSA / bulk				
	<input checked="" type="checkbox"/> INSACCO / bag				
		<b>TIPO DI SACCO / type of bag</b>			
		<input type="checkbox"/> 1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> 10 kg	<input type="checkbox"/> 25 kg	<input type="checkbox"/> Big Bag

<b>IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information</b>				
	<b>Tipologia / Type</b>	<b>CODICE EAN / EAN code</b>	<b>CODICE ARTICOLO / item code</b>	
	1 kg	/	/	
	10 kg	8033020444914	100202	
	25 kg	/	/	
	Big bag	/	/	
	RINFUSA / bulk	/	/	
	<b>DISPOSIZIONE SU PALLET / Arrangement on pallets</b>			
			<b>N°SACCHI PER STRATO / n° bags for layer</b>	<b>N° FILE SU PALLET / n° layer on pallets</b>
	1 kg	110 (11 x 10 fardelli/bundles - 2 x 5)	8	
	10 kg	7	13	
25 kg	4 o 5	10		

<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO DA / Produced and packaged by</b>
MOLINI PIVETTI S.P.A. Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo (FE) - Italy
SACCO DI CARTA CONFORME AL REG. CE 1935/04 AL DM 21/03/73 E SUCC. MODIFICHE E AL DPR 777/82 E SUCC. MODIFICHE / Paper bag according to Regulation EC 1935/04, DM 21/03/73 and subsequent amendments and DPR 777/82 and subsequent amendments.
<b>ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA / Origin of raw material</b>
UE / EU
<b>ELENCO INGREDIENTI / List of ingredients</b>
Farina di grano tenero tipo "00", condimento in polvere all'olio di oliva (olio di oliva, farina di riso), destrosio, lievito naturale di farina di grano tenero disattivato, sale. / Soft wheat flour, powdered olive oil condiment (olive oil, rice flour), dextrose, disactivated dehydrated soft wheat sourdough, salt.
<b>ETICHETTATURA / Labelling</b>
TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 E AL D.P.R. 187/2001. IL PRODOTTO SFUSO RIPORTA LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE (AI SENSI DELL'ART. 17 DEL D.LGS. 109/92) SUI DOCUMENTI COMMERCIALI / All kinds of packagings are labelled in accordance with REG. EC 1169/2011 and DPR 187/2001. The bulk shows the mandatory (WITH ART. 17 OF LEGISLATIVE DECREE NO. 109/92) on commercial documents.

**CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE / Chemical - physical and rheological characteristics**

PARAMETRI / parameters	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MIN / minimum value	VALORE MAX / maximum value
UMIDITÀ (Reg. CEE n° 1470/68) / Humidity	%	/	15,5
PROTEINE (Metodo Kjeldhal N x 5,70) / Protein (Kjeldhal method N x 5,70)	% s/s	9	/
<b>PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE / Organoleptic properties</b>			
COLORE / Colour	BIANCO TIPICO / Typical white		
ODORE / Aroma & Flavor	GRADEVOLE E NATURALE / Pleasant and natural		
ASPETTO / Appearance	POLVERE SOFFICE / Fluffy powder		
PERCEZIONE AL TATTO / Perception to the touch	SCORREVOLE, OMOGENEA E PRIVA DI GRUMI / sliding, homogenous, lump-free		

**CONTAMINANTI / Contaminants**

PARAMETRI / parameters	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE / Maximum value allowed by law
<b>CHIMICO - FISICI / Chemical - physical</b>		
RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) / Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)	µg/kg	ENTRO I LIMITI DI LEGGE / legal limits
AFLATOSSINE B1 / Aflatoxin B1	µg/kg	< 2,0
AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2) / Aflatoxin B1-B2-G1-G2	µg/kg	< 4,0
OCRATOSSINA A / Ochratoxin A	µg/kg	< 3,0
ZEARALENONE / Zearalenone	µg/kg	< 75
DEOSSIVALENOLO (DON) / Vomitoxin (DON)	µg/kg	< 750
PIOMBO / Lead	mg/kg	< 0,20
CADMIO / Cadmium	mg/kg	< 0,10
<b>MICROBIOLOGICI / Microbiological</b>		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) / Total Plate Count	U.F.C./g	< 100000
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	U.F.C./g	< 500
LIEVITI / yeasts	U.F.C./g	< 1500
MUFFE/ Molds	U.F.C./g	< 1500
ESCHERICHIA COLI / Escherichia coli	U.F.C./g	< 10
SALMONELLA / Salmonella	U.F.C./g	ASSENTE / Absent
<b>FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC) / Filth Test</b>		
FRAMMENTI DI INSETTO / Fragments of insect	n° / 50g	< 50
PELI DI RODITORE / Rodent hair	n° / 50g	ASSENTE / Absent

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / Mean Nutritional value for 100 g product**

PARAMETRI / parameters	UNITÀ DI MISURA / Unit of measure	VALORE MEDIO / mean value
ENERGIA / Energy	kJ - kcal	1461 - 344
GRASSI / Fat	g	2,5
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	g	0,4
CARBOIDRATI / Carbohydrates	g	70
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	g	3,7
FIBRE / Fibre	g	0,9
PROTEINE / Protein	g	10
SALE / Salt	g	2

**MODALITÀ D'USO / Recipes****RICETTA/RECIPE****INGREDIENTI / INGREDIENTS:**

- 1 kg di Miscela Bella Pizza / 1 kg of Bella Pizza Blend
- 520 ml di acqua a temperatura ambiente / 520 ml of water at room temperature
- 30 g di olio extra vergine d'oliva / 30 g of extra virgin olive oil
- 20 g di lievito di birra disidratato / 20 g of dehydrated brewer's yeast

**PROCEDIMENTO:**

1. Versare in impastatrice la miscela Bella Pizza, aggiungere il lievito, l'acqua e l'olio. Impastare con gancio fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
2. Creare una palla e copirla con un panno (oppure impiegare una cella di lievitazione con umidità 80%), lasciar riposare per 20 minuti ad una temperatura di circa 25-30°C.
3. Al termine del riposo, creare le pezzature desiderate, lavorare l'impasto e stenderlo su una teglia preventivamente oliata.
4. Coprire con un panno (oppure impiegare una cella di lievitazione con umidità 80%) e far riposare ad una temperatura di 25-30°C per circa un'ora fino al raddoppio del volume dell'impasto.

**PER LA FOCACCIA:**

5. Creare con le dita delle piccole fossette sulla superficie dell'impasto.
6. Cospargere l'impasto con olio extra vergine d'oliva, il sale e il rosmarino e infornare a 220°C per 15-18 minuti.

**PER LA PIZZA:**

7. Aggiungere il pomodoro e infornare a 220°C per circa 15-18 minuti.
8. Verso fine cottura, circa un paio di minuti prima, aggiungere la mozzarella e altri ingredienti a piacere. Infine infornare nuovamente fino a completamento della cottura.

**METHOD:**

1. Pour the Bella Pizza Blend into the mixer, add yeast, water and oil. Knead with the hook until the dough is smooth and uniform.
2. Make a ball and cover it with a cloth (or use a leavening cell with 80% humidity), let it rest for 20 minutes at a temperature of about 25-30°C.
3. After letting it rest, make the desired sizes, work the dough, and spread it on a pre-oiled baking tray.
4. Cover it with a cloth (or use a leaving cell with 80% humidity), and let it rest at a temperature of 25-30°C for about an hour until the dough volume is doubled.

**FOR FOCACCIA:**

5. Make small dimples on the surface of the dough with your fingers.
6. Sprinkle the dough with extra virgin olive oil, salt and rosemary and bake at 220°C for 15-18 minutes.

**FOR PIZZA:**

7. Add the tomato and bake at 220°C for about 15-18 minutes.
8. Towards the end of cooking, about a couple of minutes before the end, add the mozzarella and other ingredients for taste and bake again until completely cooked.

<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or intolerances</b>		
<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II / Substances or products causing allergies or intolerances - Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II</b>	<b>PRESENTE NEL PRODOTTO / inside the product</b>	<b>PRESENZA EVENTUALE E NON INTENZIONALE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) / Possible and unintentional presence (cross-contamination)</b>
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereal containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barely, oats or their hybridised strains, and products thereof	SI ( <b>grano</b> )/ yes ( <b>wheat</b> )	NO / no
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO / no	NO / no
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO / no	NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO / no	NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO / no	NO / no
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO / no	SI ( <b>soia</b> ) / Yes ( <b>soy</b> )
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof	NO / no	NO / no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti / Nuts, namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof	NO / no	NO / no
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO / no	NO / no
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO / no	SI ( <b>senape</b> ) / yes ( <b>mustard</b> )
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame Seeds and products thereof	NO / no	NO / no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub>	NO / no	NO / no
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO / no	NO / no
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO / no	NO / no

<b>DURATA DEL PRODOTTO / Shelf Life</b>	
<b>PRODOTTO / Product</b>	
<b>IN SACCO DA 10 E 25 kg / for bag of 10 and 25 kg</b>	270 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 270 days from the date of packaging
<b>IN SACCO DA 1 E 5 kg / for bag of 1 and 5 kg</b>	365 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / 365 days from the date of packaging
<b>RINFUSA / bulk</b>	180 GIORNI DALLA DATA DI MACINAZIONE / 180 days from the date of milling
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / Storage conditions</b>	
DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25°C umidità ≤ 60%) / Store in a cool and dry place (temp. 18-25°C humidity ≤ 60%)	
<b>OGM / GMO</b>	
I PRODOTTI OTTENUTI NEL NOSTRO STABILIMENTO DERIVANO ESCLUSIVAMENTE DALLA MACINAZIONE DEL GRANO TENERO (TRITICUM VULGARE) E PERTANTO NON CONTENGONO ADDITIVI E/O ORGANISMI MANIPOLATI GENETICAMENTE NÉ INGREDIENTI CHE HANNO SUBITO MODIFICHE PER MEZZO DELL'INGEGNERIA GENETICA. / Products made in our factory are derived exclusively from the milling of wheat ( <i>Triticum vulgare</i> ) and therefore does not contain additives and / or genetically manipulated organisms or ingredients that have been modified through genetic engineering.	

<b>RINTRACCIABILITÀ PRODOTTO / Product traceability</b>	
<b>CODIFICA LOTTO PER PRODOTTI IN SACCO / Batch encoding products lot</b>	STAMPA SU SACCO: GIORNO SETTIMANA + N° SETTIMANA PROGRESSIVA + ANNO + TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (ES. MAR-31/17 23/04/18) CORRISPONDENTE ALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO / Printing on bag: day week + N° week progressive + year + best before date (EX. MAR-31/17 23/04/18)
<b>CODIFICA LOTTO PER PRODOTTO SFUSO / Encoding lot bulk</b>	N° DI LOTTO PROGRESSIVO DI PRODUZIONE (NEL CASO IN CUI IL CARICO SIA COMPOSTO DA 2 O PIÙ LOTTI, VIENE SEMPRE ATTRIBUITO IL N° DI LOTTO DELLA % MAGGIORE DI FARINA CHE COMPONE LA MISCELA) + DATA DI MACINAZIONE / Lot number equal to the production lot (in case the load is composed of two or more lots, is always assigned the lot number of the greater% of flour used in the blend) + date milling

<b>GARANZIA DI CONFORMITÀ IGIENICO SANITARIA/ Guarantee of sanitary conformity</b>
SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO È OTTENUTO CON PROCESSO CONTROLLATO SECONDO I PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" / This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".



**Molini Pivetti S. p. A. Via Renazzo 67, Renazzo (FE) 44045 ITALY - P.I. 00055650386**  
**Tel. +39 051 900003 - Fax +39 051 909210      [www.molinipivetti.it](http://www.molinipivetti.it)**