

SCHEDA TECNICA PINSA PRECOTTA AHO' PIZZA LAB

Dimensione e peso basi PINSA precotta: cm 37x23 e gr 230. Diminuzione del 5-10% a cottura ultimata.

Dimensione e peso basi mini pinsa precotta: cm 18x27 e gr 140. Diminuzione del 5-10% a cottura ultimata.

Dimensione e peso basi DM pinsa precotta: cm 34x20 e gr. 230. Diminuzione del 5-10% a cottura ultimata.

Temperatura e tempo di cottura per tutte le tipologie:

- 320 gradi su forno elettrico professionale completamente in refrattario (è preferibile impostare le percentuali di potenza di cottura a 70 cielo e 30 platea) per un tempo compreso fra i 2 e i 3 minuti.
- 250 gradi su forno ventilato professionale da cucina per un tempo di circa 5 minuti.

I forni a gas allungano la cottura di circa 1 minuto.

Per il forno a legna la cottura è a discrezione del pizzaiolo.

INFORMAZIONI SULLA CATENA DI PRODUZIONE

Nel laboratorio AHO' PIZZA LAB di Via Calatafimi 81, Marino (RM), vengono prodotte e confezionate le basi precotte.

- Impasto a 80% di idratazione con farine e procedimento *pinsa romana*, marchio registrato dalla ditta Di Marco.
- 48/72 ore di maturazione in frigo.
- Le basi vengono stese rigorosamente a mano e precotte a 380° C per 60 secondi mediante forno a tunnel.
- Abbattimento a 4° C e confezionamento in buste per alimenti conformi alle norme vigenti. Sigillatura termica dell'involucro.
- Le buste vengono riposte in un cartone e conservate in cella frigorifera a +3/4°
- Il trasporto deve essere effettuato mediante mezzo refrigerato per mantenere la catena del freddo



Scheda Tecnica prodotto "Pinsa Romana"

Ingredienti:

Farina di grano tenero

Farina di soia

Farina di riso

Acqua

Pasta acida di frumento essiccata

Sale

Olio EVO

Agente lievitante saccharomyces cerevisie, E491

Aromi naturali

(Contiene glutine e soia)

Informazioni nutrizionali per 100 g:

Energia	229,3 Kcal
	960KJ
Carboidrati	40,7 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	10,9 g
Fibra	1,3g
Grassi	2 g
di cui saturi	0,3 g
Sodio	0,6 g

AHO PIZZA LAB S.r.l.
P.IVA 13084491003
VIA CROGANI, 84



ALIMENTAZIONE AMBIENTE srl

RELAZIONE TECNICA - relativa alla Shelf Life di "Base per Pinsa in Atmosfera modificata"
di AHO PIZZA LAB srl

In base alle analisi effettuate (Aw, pH, Umidità, Carica batterica totale, Enterobatteriaceae, Lieviti, Muffe, B.Cereus) su campioni in doppio e ai risultati ottenuti, evidenziabili nella Tab.n°1 e nel Graf.n°1, si può concludere che le Basi di Pinsa fresca possono essere conservate refrigerate per due mesi dalla data di produzione, in base alle seguenti considerazioni:

- 1) Gli incrementi di carica batterica totale, tra il tempo 0 e 60gg dalla produzione risultano poco significativi (graf.1).
- 2) I parametri Aw, pH, Umidità, Enterobatteriaceae, Lieviti e Muffe, B.Cereus subiscono variazioni poco significative come si evidenzia dai valori medi riportati nella Tab.n°1:

Grafico n°1

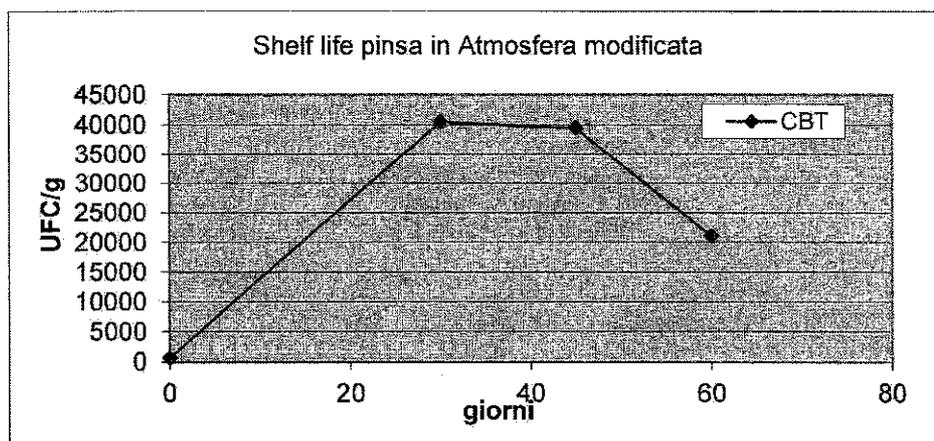


Tabella n°1

CODICECAMPIONE	CLIENTE	Descrizione Campione	AW	pH	Umidità	CBT	EB	Lieviti	Muffe	Cereus
16AA01503	AHO PIZZA LAB SRL	Base per pinsa fresca 16/05/2016	0,930	5,83	34	685	< 10	< 10	40	< 10
16AA01504	AHO PIZZA LAB SRL	Base per pinsa fresca 16/05/2016 30g	0,948	5,88	37	40500	< 10	< 10	28	-
16AA01505	AHO PIZZA LAB SRL	Base per pinsa fresca 16/05/2016 45g	0,949	5,88	34	39500	< 10	46	< 10	-
16AA01506	AHO PIZZA LAB SRL	Base per pinsa fresca 16/05/2016 60g	0,971	5,88	35	21000	< 10	4300	< 10	-

Roma 29.07.2016

LABORATORIO ANALISI CHIMICO-MICROBIOLOGICO - Autocontrollo Alimenti - HACCP - Acque - Igiene ambientale.
Inserito negli elenchi dei laboratori autorizzati all'autocontrollo delle regioni Lazio ed Umbria
00185 Roma -via dei Marsi, 46 tel.(06)4453818 - telefax (06)4461511 E-mail: info@Aliman-2000.it Sito Internet: www.Aliman-2000.it

Gestione della Pinsa Romana Precotta

La **precottura** è una **tecnica tradizionale** di preparazione di molti panificati e della Pinsa Romana. Consiste nel suddividere la cottura in due fasi:

- **Prima cottura** ad alta temperatura
- **Stoccaggio** in condizioni idonee al successivo utilizzo
- **Breve cottura finale** prima di servire il prodotto al consumatore finale

La **prima cottura** viene effettuata nel nostro laboratorio utilizzando specifici forni a tunnel. Grazie alle **elevate temperature** utilizzate il tempo di cottura è di **circa 60 secondi**. Alta temperatura e breve tempo di cottura garantiscono per la Pinsa la sua **miglior croccantezza** e una **alveolatura ottimale**.

Lo **stoccaggio a 4 gradi centigradi** è preceduto da una breve attesa per il necessario raffreddamento e dall'imbustamento e sigillatura in buste di materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti. Le Pinsa va utilizzata entro 15 giorni dall'imbustamento. Per estendere il periodo di scadenza a 60 gg. le buste vengono saturate con apposito gas inerte che non modifica le proprietà organolettiche del prodotto e inibisce la moltiplicazione della popolazione batterica.

Vantaggi della Pinsa Romana Precotta

La **precottura ad alta temperatura** unitamente al corretto stoccaggio garantisce la **massima qualità di prodotto**. Evidenziamo "massima qualità di prodotto"... se avete dubbi o se qualcuno equipara la nostra **Base Precotta di Pinsa Romana** a generiche "Basi Pronte" contattateci per avere ogni informazione utile ad evitare possibili confusioni. Ahò Pizza Lab Srl fornisce a un numero sempre crescente di ristoratori un **prodotto che si pone al vertice della qualità per gusto e digeribilità** proprio grazie alla precottura oltre che all'utilizzo di **specifici protocolli di impasto e lievitazione con farine Di Marco®** la cui qualità è indiscutibile e nota.

I vantaggi conseguenti all'utilizzo delle nostre Basi Precotte di Pinsa Romana sono anche altri. Quello più evidente è il **risparmio sui costi di gestione dell'attività senza alcuna rinuncia alla qualità di prodotto**.

- **DISPONIBILITA' CERTA:** grazie alla lunga scadenza si potrà avere una scorta sempre disponibile per far fronte agevolmente e senza affanni a improvvisi e sempre auspicabili picchi di lavoro
- **PREPARABILE DA PERSONALE NON ESPERTO:** se il pizzaiolo esperto non c'è la Pinsa può essere preparata anche da parte di personale non esperto
- **RISPARMIO SULLE ATTREZZATURE:** si evita l'acquisto di macchinari specifici e costosi quali le impastatrici a spirale con doppia velocità o i grossi forni da pizzeria
- **RISPARMIO DI SPAZIO:** anche in locali molto piccoli nei quali non sarebbe fisicamente possibile gestire le procedure di impasto, maturazione e lievitazione diventa possibile servire al consumatore finale un prodotto tradizionale di assoluta eccellenza

- **VELOCITA' DI SERVIZIO:** il prodotto può passare **direttamente dalla cella frigo al forno** riducendo i tempi di attesa ai tavoli.

L'imprenditore sa valutare vantaggi e svantaggi delle proprie scelte. La **migliore redditività della propria impresa** e la **qualità dei propri prodotti** sono alcuni dei suoi scopi. Con le nostre **Basi Precotte di Pinsa Romana** ogni ristoratore ha l'opportunità di raggiungere tali scopi offrendo alla propria clientela **prodotti di altissima qualità, tradizionali, gustosi** e capaci di generare una **elevatissima fidelizzazione**. La **Pinsa Romana Precotta** realizzata da Ahò Pizza Lab Srl con **farine e protocollo Di Marco®** e farcita dal ristoratore con ingredienti di prima qualità italiani non teme confronti perchè non è "una base pronta"... **E' LA VERA E ORIGINALE PINSA ROMANA.**

Preparazione alla breve cottura finale

Non serve lo spolvero in quanto lo stesso (**spolvero di riso**) è già presente.

Per avere bordi sempre alti e croccanti si consiglia di spennellarli o spruzzarli prima della cottura con un **mix al 50% di acqua e olio extravergine di oliva**.

La breve cottura finale

La farcitura e la **breve cottura finale** vanno effettuate dal ristoratore prima di servire la Pinsa al consumatore finale. La durata della cottura finale varia da circa due a circa quattro minuti in funzione del forno utilizzato. E' consigliabile impostare indicativamente una temperatura di 300/320 gradi tenendo presente che dopo le prime prove può essere utile modificarla per ottenere il miglior risultato con il proprio specifico forno. Se il proprio forno non raggiunge la temperatura indicata si potrà ovviare prolungando adeguatamente il tempo di cottura.

Il vasto numero di Clienti in tutta Italia dotati dei più disparati tipi di forno ci consente di dire che il range di temperature utilizzabili comunque con buoni risultati per la cottura finale spazia **dai 230/240 ai 400 e oltre gradi centigradi**, ovviamente con un certo allungamento del tempo alle temperature più basse e **risultati ottimali alle medie/alte temperature dai 290/300 gradi** in su.

Conservazione del prodotto non utilizzato

Le nostre Pinse Romane Precotte sono confezionate in buste da 5 basi. Qualora avanzi qualche base le stesse possono essere **conservate in frigo a 4 gradi centigradi sigillando la busta** ad esempio con della pellicola per alimenti. E' anche possibile spruzzare l'interno della busta con un poco di alcool etilico come si fa con i grandi dolci lievitati. Le basi potranno essere utilizzate **entro i 3/4 giorni** successivi ma **senza mai superare la data di scadenza** indicata in etichetta.

Precauzioni

Tieni presente che le nostre Pinse Romane Precotte **non contengono conservanti di alcun tipo**. Nelle confezioni in atmosfera modificata il gas ha il solo scopo di rallentare la proliferazione delle popolazioni batteriche normalmente presenti nel prodotto.

Si tratta quindi di un **prodotto che richiede una certa attenzione** nel confezionamento oltre che nel trasporto e nello stoccaggio (che devono avvenire entrambe a 4 gradi centigradi).

Poniamo la massima cura e attenzione in tutte le nostre fasi di lavorazione, stoccaggio e trasporto... **cura e attenzione che anche il ristoratore deve porre in essere**.

Può comunque accadere, anche se davvero raramente, che a seguito difettosa sigillatura delle buste o del mancato rispetto della catena del freddo il prodotto subisca delle alterazioni che si manifestano con formazione di muffa. Ecco perchè il **prodotto va sottoposto sempre ad una ispezione visiva prima di utilizzarlo**.

- **Queste precauzioni vanno sempre rispettate e in modo particolare nella stagione calda!**
- Accertati che la temperatura della tua cella frigo sia costantemente regolata a 4 gradi centigradi.
- All'arrivo del prodotto trasferisci rapidamente i cartoni dall'automezzo frigorifero alla tua cella frigorifera. Evita di lasciare i cartoni esposti al sole o nelle vicinanze di fonti di calore come ad esempio il forno o vetrine esposte al sole.
- Prima di aprire una busta sottoponila a una leggera pressione: se si sgonfia o se noti "perdite d'aria" non usare le basi precotte della busta. avvisaci inviandoci una foto quanto piu' chiara possibile della sigillatura e dell'etichetta che riporta il lotto di produzione e avvia la busta e il prodotto che contiene allo smaltimento.
- Prima di utilizzare una base controlla visivamente che non siano presenti alterazioni quali macchie di muffa. In caso siano presenti non usare nessuna delle basi della stessa busta. Avvisaci inviandoci una foto quanto piu' chiara possibile della base e dell'etichetta della busta che riporta il lotto di produzione e avvia la busta e il prodotto che ancora contiene allo smaltimento.

Congelamento/Surgelazione

Il prodotto viene fornito in forma di base precotta. **Non è un prodotto congelato/surgelato**.

Il prodotto può essere congelato a tua cura se lo desideri. Per il conseguente prolungamento della data di scadenza, **comunque da noi non garantito**, fai riferimento alle istruzioni del tuo congelatore e **consigliati con i tuoi responsabili in materia di sicurezza sanitaria e alimentare**.

Se congeli il prodotto ricorda che **dovrai inserire l'indicazione di "prodotto congelato"** nel menu e nelle informative per i consumatori finali.

Il prodotto congelato andrà fatto scongelare prima di procedere alla sua breve cottura finale.