

**Cod. articolo:** 01080406 **PAN DI FARRO 10**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 06/05/2022

## Descrizione

preparato completo per la produzione di pane al farro.

## Denominazione

semilavorato per la produzione di pane al farro.

## Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo 0, granello e semola di FARRO integrale, pasta acida essiccata di GRANO TENERO da fermentazione naturale, sale, alfa amilasi, agente di trattamento della farina acido ascorbico (E300).

Il prodotto può contenere tracce di senape, SOIA, LATTE E SEMI DI SESAMO.

## Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 12 mesi.

## Confezione

sacchi in carta multistrato, con interno in polietilene per alimenti, da 10 kg netti.

## Modalità d'uso

PAN DI FARRO kg 10  
Acqua kg 5.5 - 6.0  
Lievito kg 0,4

Tempo d'impasto: 10 minuti  
TEMPERATURA DELLA PASTA: 26-27°C  
PUNTATURA: 15-20 minuti a 22-24°C  
FORMELLATURA: pezzi da g 70 a g 400  
LIEVITAZIONE: 40-50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%  
COTTURA: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70, 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400  
IMPASTO : il tempo d'impasto di 10 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.  
PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 20 minuti a 22-24°C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.  
LIEVITAZIONE - porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80 % per 40-50 minuti.  
COTTURA - 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70 e 40 minuti a 210-220°C per pezzature da

**Cod. articolo:** 01080406 **PAN DI FARRO 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 06/05/2022

g 400. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.

Il pane ottenuto con PAN DI FARRO secondo la ricetta riportata deve essere posto in vendita con la dicitura "Pane di tipo 0 al farro" seguita dalla lista degli ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 0, FARRO integrale (19.5%), acqua, lievito, pasta acida di GRANO TENERO, sale.

**Proprietà nutrizionali**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g  
(OTTENUTI PER CALCOLO)

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico           | 341 kcal |
|                                | 1446 kJ  |
| 2. Proteine (N*6.25)           | 10.8 g   |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 70.5 g   |
| di cui zuccheri                | 0.8 g    |
| polialcoli                     | 0 g      |
| amido                          | 69.7 g   |
| 4. Grassi                      | 0 g      |
| 5. Fibre alimentari            | 2.2 g    |
| 6. Sale                        | 2 g      |

**Cod. articolo:** 01080406 **PAN DI FARRO 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 06/05/2022**Allergeni**

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

|                                                      |   |                           |    |  |
|------------------------------------------------------|---|---------------------------|----|--|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati       | X | farina di frumento, farro |    |  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei             |   |                           |    |  |
| Uova e prodotti a base di uova                       |   |                           |    |  |
| Pesce e prodotti a base di pesce                     |   |                           |    |  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi               |   |                           |    |  |
| Soia e prodotti a base di soia                       |   |                           | CC |  |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) |   |                           | CC |  |
| Frutta a guscio e prodotti derivati                  |   |                           |    |  |
| Sedano e prodotti a base di sedano                   |   |                           |    |  |
| Senape e prodotti a base di senape                   |   |                           | CC |  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo   |   |                           | CC |  |
| Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg |   |                           |    |  |
| Lupino e prodotti a base di lupino                   |   |                           |    |  |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco              |   |                           |    |  |

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

**Certificazioni**

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

---

|                       |                                     |                        |
|-----------------------|-------------------------------------|------------------------|
| <b>Cod. articolo:</b> | <b>01080406</b>                     | <b>PAN DI FARRO 10</b> |
| <b>Stato:</b>         | Approvata da RAQ in data 06/05/2022 |                        |

---

## Dichiarazioni

### Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

### Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

### Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

### Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

### Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.