

Cod. articolo: 01080449 AMAVITA 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 06/05/2022**Descrizione**

preparato completo a base di ingredienti naturali per la realizzazione di pane a ridotto contenuto di carboidrati (6%) e ad alto contenuto di proteine (26.5%) e fibre (11%). AMAVITA consente al panificatore artigiano di ottenere un pane per i clienti che seguono particolari diete dissociate ricche di proteine e fibre ma povere di carboidrati. Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente indicato per essere consumato durante il pasto serale.

Denominazione

semilavorato per la produzione di pane a ridotto contenuto di carboidrati.

Ingredienti

proteine di FRUMENTO , granella e farina di SOIA , semi di girasole, semi di lino, semi di SESAMO , fibra di pisello, semi di zucca, crusca di SOIA , farina di ceci, farina di FRUMENTO integrale, sale, farina di malto d' ORZO , alfa amilasi, agente di trattamento della farina acido ascorbico.

Può contenere senape, LATTE E DERIVATI .

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	50000 UFC/g max.
lieviti (2)	1000 UFC/g max.
muffe (2)	1000 UFC/g max.
salmonelle (3)	assenti/25 g

(1) ISO 4833:91

(2) ISO 7954:87

(3) ISO 6579:93

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

Cod. articolo: 01080449 **AMAVITA 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Modalità d'uso

Ricetta base:

AMAVITA kg 10
Acqua kg 8.6
Lievito kg 0.3

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 20 minuti circa
Puntatura: 15-20 minuti a temperatura ambiente (20-22°C)
Lievitazione finale: 40-60 minuti a 28-30°C
Cottura: 200-220°C

Preparazione: suddividere la pasta nel peso voluto, arrotolare, inumidire e farvi aderire una miscela di semi (DECORGRAIN) e porre negli stampi per pane in cassetta; è comunque possibile realizzare pane in diverse forme anche senza utilizzare stampi specifici.
Far lievitare e poi cuocere (dando vapore) per tempi e temperature variabili in funzione delle pezzature. Si consiglia di prolungare il tempo di cottura con tiraggio dei vapori aperto per consentire "l'asciugatura" del pane e la corretta formazione della crosta (operazione necessaria per l'elevata quantità d'acqua che è stata utilizzata per ben idratare l'impasto).

Dichiarazione del pane realizzato con AMAVITA secondo la ricetta indicata:

Ingredienti: acqua, proteine di FRUMENTO, granella e farina di SOIA, semi di girasole, semi di lino, semi di SESAMO, fibra di pisello, semi di zucca, crusca di SOIA, farina di ceci, farina di FRUMENTO integrale, lievito, sale, farina di malto d' ORZO.

Può contenere tracce di LATTE e derivati.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI (*) RELATIVI A 100 g DI PANE REALIZZATO CON AMAVITA SECONDO LA RICETTA INDICATA:

1. Valore energetico	261 kcal
	1089 kJ
2. Proteine (N*6.25)	26.5 g
3. Carboidrati metabolizzabili	6 g
di cui zuccheri	1.8 g
4. Grassi	12.1 g
di cui saturi	1.7 g
monoinsaturi	3.7 g
polinsaturi	6.7 g
5. Fibre alimentari	11 g
6. Sale	1.18 g

(*) calcolati in base alla dichiarazione dei fornitori di materie prime ed a dati tabulati (i valori sono soggetti a naturale fluttuazione).

Cod. articolo: 01080449 AMAVITA 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	proteine di frumento, farina, malto d'orzo		
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	X	farina, granella e crusca		
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	X	semi di sesamo		
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

Cod. articolo: 01080449 **AMAVITA 10**
Stato: 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.