

Cod. articolo: 01080446 **VITASAN BREAD 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 29/11/2018**Descrizione**

preparato completo per pane multicereali e multisemi ad alto contenuto di fibre e vitamina E (36% VNR). VITASAN BREAD è ricco di grassi insaturi e fonte di proteine.

Denominazione

semilavorato per la produzione di pane ai cereali (frumento integrale, avena, segale, orzo) e semi (girasole, lino e zucca).

Ingredienti

farina di FRUMENTO integrale, semi di girasole, semi di lino, semi di zucca, germe di SOIA , fiocchi di AVENA , farina di SEGALE , farina di malto d' ORZO , pasta acida essiccata da fermentazione naturale, glutine di FRUMENTO , sale, enzimi, agente di trattamento della farina acido ascorbico.

Il prodotto può contenere LATTE E DERIVATI, SESAMO.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità _____ 12 % circa
ceneri _____ 5.5 % circa

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 100000 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: 01080446 **VITASAN BREAD 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/11/2018

Modalità d'uso

VITASAN BREAD _____ g 1000
acqua _____ g 550-600
lievito (fresco) _____ g 30

TEMPERATURA PASTA : 26-28°C

PUNTATURA : 15 minuti a 22-24°C

LIEVITAZIONE : 50/60 minuti a 28-30°C, con umidità relativa del 70/80%

COTTURA : 20-25 minuti a 220-230°C (per pezzature da 70 g)

40-50 minuti a 220-230°C (per pezzature da 500 g)

VITASAN BREAD è un prodotto ricco in fibre e semi. Per ottenere un pane ben lievitato si consiglia di iniziare ad impastare il mix con circa i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; prolungare l'impasto fino alla formazione della maglia glutinica, aggiungere poi la restante acqua in due riprese.

Il pane posto in vendita secondo la ricetta indicata può venire così dichiarato:

Ingredienti: farina di FRUMENTO integrale, acqua, semi di girasole, semi di lino, lievito, semi di zucca, germe di SOIA, fiocchi di AVENA, farina di SEGALE, farina di malto d' ORZO, pasta acida essiccata da fermentazione naturale, glutine di FRUMENTO, sale, alfa amilasi, agente di trattamento della farina acido ascorbico.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g DI PANE REALIZZATO SECONDO LA RICETTA INDICATA:
(OTTENUTI PER CALCOLO E CON ANALISI)

1. Valore energetico _____ 313 kcal
1313 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 14.6 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 34.5 g
di cui zuccheri _____ 1 g
polialcoli _____ 0 g
amido _____ 33.5 g
4. Grassi _____ 10.4 g
di cui saturi _____ 1.4 g
monoinsaturi _____ 2.4 g
polinsaturi _____ 6.6 g
colesterolo _____ 0 mg
acidi grassi trans _____ <0.05 g
5. Fibre alimentari _____ 11.7 g
6. Sale _____ 1 g
7. Vitamina E _____ 4.3 mg

Cod. articolo: 01080446 **VITASAN BREAD 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/11/2018

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (frumento integrale, avena, segale, 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 (germe di soia)
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 _____
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.

DichiarazioniDichiarazione 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.