

Cod. articolo: 01080091 **GRANSEGALE 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 10/02/2017

Descrizione

preparato per pane di segale. E' prevista solo l'aggiunta di acqua e lievito.

Denominazione

semilavorato per pane di segale

Ingredienti

farina di SEGALE , farina di GRANO TENERO tipo 00, sale, agente di trattamento della farina E 300 (acido ascorbico).

Il prodotto può contenere tracce di SOIA, LATTE E DERIVATI, 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 di carta multistrato con interno in polietene per alimenti da 10 kg netti.

Modalità d'uso

GRANSEGALE _____ 10 kg
lievito _____ 0.4 kg
acqua _____ 6-6.5 kg

tempo di impasto: 10 minuti

temperatura della pasta 26-27°C

puntatura: 20 minuti a 22-24°C

spezzatura: pezzi da 200 g circa

lievitazione: 50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

cottura: 40-50 minuti a 220°C

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione. Un risultato migliore si ottiene infornando non al massimo della lievitazione.

Il pane prodotto con GRANSEGALE utilizzando la ricetta indicata deve essere posto in vendita con la dicitura: "Pane di segale", seguita dall'elenco degli ingredienti: "farina di SEGALE (40%), farina di GRANO TENERO tipo 00, acqua, lievito, sale".
(D.P.R. 30 novembre 1998 N.502).

Cod. articolo: 01080091 **GRANSEGALE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 10/02/2017

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	1448 kJ
342 kcal	
Grassi	1.6 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	67.6 g
di cui zuccheri	0.5 g
Fibre	7.2 g
Proteine	10.7 g
Sale	2 g

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X (segale, frumento)
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	
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.

Cod. articolo:	01080091	GRANSEGALE 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 10/02/2017	

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.