

Cod. articolo: 01070937 CURCUBREAD 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 05/12/2017**Descrizione**

preparato multisemi per la produzione di pane con semola rimacinata di grano Khorasan, semola rimacinata di grano duro e curcuma.

Denominazione

semilavorato per la produzione di pane multisemi al grano Khorasan, grano duro e curcuma.

Ingredienti

semola di GRANO KHORASAN , semola di GRANO DURO , farina di GRANO TENERO , semi di lino 4%, semi di SESAMO 3% , semi di girasole 3%, farina di grano saraceno, pasta acida ess. da ferm. naturale (FRUMENTO), sale, curcuma in polvere 1%, farina di riso, alfa amilasi, agente tratt.farina acido ascorbico.

Può contenere tracce di SOIA E LATTE.

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**RICETTA BASE**

CURCUBREAD Kg 10
ACQUA Kg 5,5-5,8
LIEVITO g 300

-Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10/12 minuti ca.
-I^ Puntatura: 15m a temperatura ambiente (22-24°C)
-Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate
-II^ puntatura: 10 minuti circa
-formare definitivamente.
-far lievitare a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti.
-Cuocere a 200-210°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 min. per panini da 70 g. e 45 min. circa per pani da 500gr.) Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.

I tempi di impasto, lievitazione e cottura possono variare a seconda delle diverse metodologie di lavorazione.

Cod. articolo: 01070937 **CURCUBREAD 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 05/12/2017

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia_____ 1481 kJ
350 kcal
Grassi_____ 4.7 g
di cui acidi grassi saturi_____ 0.6 g
Carboidrati_____ 63.9 g
di cui zuccheri_____ 0.9 g
Fibre_____ 3.1 g
Proteine_____ 12.4 g
Sale_____ 2 g

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati_____ X (grano khorasan, grano duro, 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_ X
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:	01070937	CURCUBREAD 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 05/12/2017	

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.