

Cod. articolo: 01080102 CEREAL PLUS 50% 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 01/10/2020**Descrizione**

preparato concentrato per pane multicereali e multisei.

Denominazione

semilavorato per la produzione di pane ai cereali ed ai semi (frumento, segale, mais, avena, miglio, orzo, soia, sesamo, lino).

Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo 00, semi di SESAMO, SOIA integrale, farina di mais, semi di lino, farina di SEGALE integrale, fiocchi d' AVENA, pasta acida essiccata da fermentazione naturale (FRUMENTO), sale, farina d' ORZO, miglio, glutine di FRUMENTO, farina di malto di FRUMENTO, alfa amilasi, agente di trattamento della farina E300.

Il prodotto può contenere LATTE E DERIVATI, LUPINO E SENAPE.

Caratteristiche chimico-fisicheumidità _____ 10 % circa
ceneri _____ 6.5 % 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 (5) _____ assenti/25 g(1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(5) ISO 6579:93**Modalità di conservazione**

in ambiente asciutto e fresco, nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 12 mesi.

Confezione

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

Cod. articolo: 01080102 **CEREAL PLUS 50% 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/10/2020

Modalità d'uso

CEREAL PLUS 50% _____ 5 kg
farina di frumento (1) _____ 5 kg
acqua _____ 5.5 kg
olio di oliva _____ 0.4 kg
lievito _____ 0.4 kg

(1) con ottime caratteristiche di panificabilità

temperatura della pasta: 26-27°C
tempo di impasto: 15 minuti
puntatura: 15/20 minuti a 22-24°C
formellatura: pezzi da 70 a 500 g
lievitazione: 45/50 minuti a 28-30°C
con umidità relativa del 70-80%
cottura: 20 minuti a 220-230°C (per pezzature da 70 g)
50 minuti a 220-230°C (per pezzature da 500 g)

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia _____ 1594 kJ
380 kcal
Grassi _____ 12.6 g
di cui acidi grassi saturi _____ 1.1 g
Carboidrati _____ 47.6 g
di cui zuccheri _____ 0.5 g
Fibre _____ 5.4 g
Proteine _____ 16.2 g
Sale _____ 4 g

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (cereali)
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 (soia integrale)
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 (sesamo naturale)
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg _____
Lupino e prodotti a base di lupino _____ CC
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: 01080102 CEREAL PLUS 50% 10

Stato: Approvata da RAQ in data 01/10/2020

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.