

Cod. articolo: 01080103 **MULTIGRAIN FIT 50% 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/03/2019

Descrizione

preparato concentrato al 50 % per pane multicereali e multisemi.

Denominazione

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

Ingredienti

farina di GRANO TENERO integrale, semi di zucca e girasole, farina di SEGALE ed ORZO integrali, semi di lino, miglio, pasta acida essiccata da fermentazione naturale (farina di FRUMENTO , starter di fermentazione), sale, alfa amilasi, agente di trattamento della farina E300.

Il prodotto può contenere SOIA, LATTE, LUPINO, SENAPE E 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 (5) _____ assenti/25 g

(1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(5) 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 politene per alimenti da 10 kg netti.

Cod. articolo: 01080103 **MULTIGRAIN FIT 50% 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/03/2019

Modalità d'uso

MULTIGRAIN FIT _____ 5 kg
farina _____ 5 kg
acqua _____ 5 kg
lievito _____ 0.4 kg

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:

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

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

Informazione più dettagliate sulle modalità d'impiego si trovano su ogni confezione e sul
depliant illustrativo.

Il pane ottenuto con MULTIGRAIN FIT 50 deve essere posto in vendita con la denominazione:

"Pane ai cereali (frumento, segale, orzo, miglio) ed ai semi (zucca, girasole, lino)".

INGREDIENTI: "farina di GRANO TENERO tipo 0, farina di GRANO TENERO integrale (22.4%), acqua,
semi di zucca (3.6%), LIEVITO, semi di girasole (2.8%), farina di SEGALE (2.8%), farina d'
ORZO (2.8%), semi di lino (2%), miglio (2%), pasta acida essiccata da fermentazione naturale,
sale". (D.P.R.30/11/1998 N.502)

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia _____ 1499 kJ
356 kcal
Grassi _____ 10.7 g
di cui acidi grassi saturi _____ 0.7 g
Carboidrati _____ 50 g
di cui zuccheri _____ 0.8 g
Fibre _____ 5 g
Proteine _____ 15 g
Sale _____ 4 g

Cod. articolo: 01080103 **MULTIGRAIN FIT 50% 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/03/2019

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (frumento, orzo, segale)
Crosta e prodotti a base di crosta _____
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 _____ CC
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 _____ CC
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.