

Cod. articolo: 01080406 **PAN DI FARRO 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Descrizione

preparato completo per la produzione di pane al farro.

Denominazione legale

semilavorato per la produzione di pane al farro.

Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo 0, granella e semola di FARRO integrale, pasta acida essiccata di GRANO TENERO da fermentazione naturale, sale, alfa amilasi, agente di trattamento della farina acido ascorbico (E300).

Il prodotto può contenere tracce di senape, SOIA, LATTE E SEMI DI SESAMO.

Modalità di conservazione e shelf-life

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 politene per alimenti, da 10 kg netti.

Modalità d'uso

PAN DI FARRO kg 10

Acqua kg 5.5 - 6.0

Lievito g 300

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità

TEMPERATURA DELLA PASTA: 26-27°C

PUNTATURA: 15-20 minuti a 22-24°C

FORMELLATURA: pezzi da g 70 a g 400

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

COTTURA: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70, 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400

IMPASTO : il tempo d'impasto di 12-14 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 20 minuti a 22-24°C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.

LIEVITAZIONE - porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80 % per 50-60 minuti.

COTTURA - 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70 e 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.

Il pane ottenuto con PAN DI FARRO secondo la ricetta riportata deve essere posto in vendita con la dicitura "Pane di tipo 0 al

Cod. articolo: 01080406 **PAN DI FARRO 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

farro" seguita dalla lista degli ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 0, FARRO integrale (19.5%), acqua, lievito, pasta acida di GRANO TENERO, sale.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	341 kcal
	1446 kJ
2. Proteine (N*6.25)	10.8 g
3. Carboidrati metabolizzabili	70.5 g
di cui zuccheri	0.8 g
polialcoli	0 g
amido	69.7 g
4. Grassi	0 g
5. Fibre alimentari	2.2 g
6. Sale	2 g

Allergeni

La tabella indica gli allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Nel rispetto della normativa, non possiamo fornire, né quindi garantire, un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata (fatta eccezione per glutine, anidride solforosa e solfiti.)

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	farina di frumento, farro		
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			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				
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: 01080406 **PAN DI FARRO 10**

Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Tutti i certificati aziendali sono disponibili per il download sul sito Irca, sezione Certificazioni.

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 e Nano materiali

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti in nessuna fase della produzione.

Inoltre, le materie prime utilizzate sono autorizzate per lo scopo e non sono soggette all'utilizzo di nanotecnologie (EU Reg 2022/C/229/01)

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.

Dichiarazione Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.

Dichiarazione Scheda Sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza.

Dichiarazione Contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

Disclaimers

I prodotti Irca sono conformi alle normative dell'UE.

Irca S.p.A. suggerisce di verificare i requisiti normativi vigenti del paese dove verrà messo in commercio il prodotto.

Le informazioni fornite sono basate sulle nostre migliori conoscenze; si raccomanda gli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.

La scheda tecnica non viene modificata se non a seguito di cambi formulazione o aggiornamenti normativi; lo status di validità è confermato dalla data di stampa riportata in ogni pagina.

Questo documento è generato elettronicamente e di conseguenza non è firmato.

Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni.

Stampato il 1/03/2025

PAGINA 3 di 3

Sede legale:

Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)

Uff. commerciali / amministrativi:

Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)

Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.

Tel. +39 0331 284111

info@irca.eu

www.irca.eu

Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969

C.F./P.IVA IT 09684290969

Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di

IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.

Società a socio unico