

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Speciale miscela per grandi lievitati, arricchita con fibre e parti enzimatiche, naturalmente robusta.

Descrizione prodotto:

BENEFICI: Prodotto umido, morbido e fragrante per oltre 60 gg senza emulsionanti per grandi lievitati ottenuti a partire da lievito madre pronto.

CARATTERISTICHE: elevata stabilità, mantiene la struttura ideale anche in caso di sovra-lavorazione.

STRUTTURA: corposa, tipica del panettone artigianale, favorendo trame fiammate.

CONSISTENZA: morbida e umida, masticazione leggera.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 228107

Formato:

10 kg

Codice tariffa doganale:

1901 2000

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 00, fibra di agrumi (polpa di arancia essiccata), enzimi alimentari (amilasi), succo di acerola in polvere (acerola, maltodestrina)

Può contenere tracce di: **soia, senape, uova, latte, semi di sesamo**

MODALITA' D'IMPIEGO

INFORMAZIONI D'UTILIZZO:

Da utilizzare, nelle ricette che prevedono l'impiego di lievito madre pronto, nell'impasto serale in sostituzione di 1/3 sul totale farina della ricetta (inteso come somma di pre-impasto ed impasto finale). Es: in caso di 6 kg di farina totale (di cui 4 kg impasto serale e 2 kg rinfresco, preparare l'impasto serale con 2 kg di farina 00 Lievitati e 2 kg di Panettone+).

Ricetta d'impiego:

PANETTONE – PRE-IMPASTO: Farina 00 Lievitali Sinfonie 1100 g, Panettone+ 900 g, Lievito Madre pronto 700 g, acqua 1000 g, zucchero 600 g, tuorlo 500 g, burro 600 g. Impastare i primi 4 ingredienti e metà zucchero fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, quindi incorporare lo zucchero rimanente, il tuorlo ed il burro a più riprese. Temperatura finale circa 26°C.

Far lievitare in cella di lievitazione a 22-24°C per circa 12 ore (fino a triplicare il volume iniziale).

IMPASTO FINALE: tutto il pre-impasto, farina 00 Lievitati Sinfonie 700 g, tuorlo 650 g, zucchero 550 g, burro 600 g, sale 65 g, malto Gold Malt 10 g, miele 150 g, aromi q.b., canditi 1000 g, uvetta 1200 g.

Impastare il preimpasto, la farina ed il malto fino ad incordare. Aggiungere poi a più riprese lo zucchero, il miele ed il sale. Far incordare nuovamente e terminare l'impasto alternando tuorlo e burro ed infine aggiungere la frutta. Temperatura finale circa 27°C.

Lasciar riposare l'impasto per circa 60 minuti.

Spezzare, tornire due volte, porre negli appositi stampi e far lievitare per 5-6 ore, in cella di lievitazione a 28°C con umidità relativa di 70-80%, o comunque finché l'impasto non sia arrivato al bordo dello stampo.

Cuocere per circa 55 minuti a 170°C in forno ventilato per pezzature da 1 kg, portando il cuore a 93°C.

PS: per altre ricette rivolgersi al proprio distributore di fiducia o scrivere a info@agugiarofigna.com

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15,5	Max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1429	kJ
Energia Kcalorie	337	kcal
Grassi	0.9	g
Acidi grassi saturi	0.1	g
Carboidrati	67	g
di cui zuccheri	1.6	g
Fibre	3.1	g
Proteine	14	g
Sale	0	g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione:	Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.
Termine minimo di conservazione:	12 mesi
Condizioni particolari di stoccaggio:	Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione:	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto:	Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.
-------------------	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	200000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g
Bacillus cereus	u.f.c.	100	max	in 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	100	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	600	max	Limite di legge
T2/HT2	ppb	20	max	Limite di Legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Limite
Corpi estranei metallici e non metallici	Assenti

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano (P)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Possibile contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Possibile contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Possibile contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Possibile contaminante	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
OGM: In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:
 - Non è OGM
 - Non deriva da OGM
 - Non contiene materiale derivato da OGM

Radiazioni ionizzanti: Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi: Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
Dichiarazione vegan: Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati: il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati
Additivi ed enzimi alimentari: In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008
 Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia