



INFIBRA cereali&semi con Superfood CURCUMA ZENZERO & PAPAVERO
 SEMILAVORATO ALLE SPEZIE E SEMI DI PAPAVERO

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "1", semi di papavero (7%), miscela di spezie (<2%) (zenzero, curcuma), estratto di malto (**orzo**, mais), pasta acida essiccata di **grano** tenero, germe di **grano** tenero tostato, destrosio, farina di **grano** tenero maltato, agente di trattamento della farina: E 300, alfa amilasi.

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO ricetta Pizza

Curcuma & Zenzero g 1000, acqua ml 640, lievito fresco g 6-8 (lievito secco 2-3g), sale g 25.
 Impastare con impastatrice a spirale per 12 min. o comunque finché l'impasto non si presenta liscio e omogeneo.
 Temperatura finale dell'impasto 25/26°C. Far riposare per 10-15 minuti, spezzare in pezzi del peso desiderato, arrotondare e lasciare puntare a temperatura ambiente per 120 minuti, coprendo con telo di plastica. Quindi conservare in frigorifero (2-4°C). Tempo di maturazione 12 ore.

NB: la quantità di lievito può variare in funzione dei tempi di maturazione e conservazione desiderati

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<100.000 ufc/g
Coliformi totali	<1.000 ufc/g
<i>E.Coli</i>	<10 ufc/g
<i>Stafilococchi aurei</i>	<50 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente in 25g
Muffe e Lieviti	<10.000 ufc/g

INQUINANTI CHIMICI- BIOLOGICI

Residui antiparassitari, metalli e altri contaminanti	Entro i limiti di legge
Filth test	< 50 /50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Sfarinato
Colore	Giallo con puntature nere
Odore	Speziato
Sapore	Tipico

ALLERGENI

Presenza nel prodotto	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*
Possibile contaminazione crociata	soia e prodotti a base di soia*, senape e prodotti a base di senape*, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*. *Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacchi di carta politenata multistrato
Peso netto	kg 10
Etichettatura	Etichettatura ai sensi del Reg 1169/2011; DL.27.01.92 n°109 e successive modificazioni
Numero di lotto	In etichetta con indicazioni di gg/mese/anno
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto (T <20 °C; UR <65%).
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1444 kJ / 341 kcal
Grassi	1.2 g
Di cui acidi grassi saturi	0.2 g
Carboidrati	67 g
Di cui zuccheri	1.8 g
Fibre	4 g
Proteine	12.7 g
Sale	0 g

