

MULTICEREALE FINE
SEMILAVORATO PER PANE AI CEREALI

INGREDIENTI

Miscela di cereali (93.50%) (Farina di **grano** tenero tipo "0", farina integrale di **grano** tenero, farina di fiocchi di **avena**, farina di fiocchi di mais, farina di **orzo**, farina di **segale**, farina di **orzo** maltato),, farina di **soia** tostata, sale (1.7%), **glutine** vitale di **frumento**, germe di **grano** tenero tostato, destrosio, farina di **grano** tenero maltato, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

MULTICEREALE FINE kg 10, acqua L 5,600, lievito kg 0,300.

Impastare con spirale per 5 min. in prima + 6 min. in seconda velocità, temperatura finale impasto 26/28°C. Far riposare per 30 min., quindi formare a piacere. Far lievitare per 50/60 min. in cella con umidità. Infornare con vapore e cuocere a temperatura moderata per 30/40 min. a seconda della pezzatura aprendo i tiraggi a 2/3 della cottura.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	≤100.000 ufc/g
Coliformi totali	≤1000 ufc/g
E.Coli	≤10 ufc/g
Stafilococco Aureo	≤50 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Muffe e Lieviti	≤10.000 ufc/g

INQUINANTI CHIMICI- BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge ,Regolamento (CE) n. 2023/915 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/UE n.466 del 08/03/2001 e successivi aggiornamenti
Filth test	≤ 50 /50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Sfarinato
Colore	Nocciola con puntature gialle
Odore	Neutro

ALLERGENI

Presenza nel prodotto	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*, Soia e prodotti a base di soia*,
possibile contaminazione crociata	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*, 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	10 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto (T <20 °C; UR <65%).
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI FARINA

Energia	1457 kJ 344kcal
Grassi	2.3 g
Di cui acidi grassi saturi	0.5 g
Carboidrati	66 g
Di cui zuccheri	2.2g
Fibre	3.8g
Proteine	12.3g
Sale	1.9g