

<b>INFIBRA con Superfood Alga Spirulina Italiana Biologica <u>SENZA SEMI</u></b>	
PRODOTTO	SEMILAVORATO CON SPIRULINA BIOLOGICA IDEALE PER PRODOTTI DA FORNO
INGREDIENTI	INFIBRA TIPO 1/300( farina di <b>grano</b> tenero tipo 1, germe di <b>grano</b> tenero tostato), alga spirulina biologica (1%).
Modalità d'uso	Da utilizzare al 100% come monoprodotta al posto della farina
<p><b>Ricetta PANE</b> 1000g INFIBRA cereali&amp;semi con spirulina, 600g acqua, olio extra vergine di oliva 50g, 10g lievito di birra, sale 20g. Procedimento :mettere in vasca farina, parte dell'acqua e lievito e far girare in prima velocità. Inserire il sale, passare in seconda velocità aggiungendo la restante acqua e olio. Nel caso si vogliono inserire semi aggiuntivi, aggiungerli a fine impasto e far girare ancora 1 minuto. Far puntare 1 ora in massa. Spezzare e formare a piacere. Per pane in cassetta, mettere in appositi stampi con staccante. Lasciare lievitare l'impasto coperto per 2 ore circa a temperatura ambiente. Cuocere in forno a 180° C per 35-40 minuti. Per cottura in cassetta, al cuore si devono raggiungere i 90°C. una volta sformato, rinfornare per asciugare le facce.</p> <p><b>Ricetta FOCACCIA</b> 1000g INFIBRA cereali&amp;semi con spirulina, 650 g acqua, 10g di lievito di birra, 20g di sale, 50 g olio. Impastare semilavorato, lievito e parte dell'acqua, inserire poi a impasto formato il sale e completare a filo con acqua e olio. Stagliare del peso desiderato e mettere 1 ora a puntare su teglie oliate, passando olio sulla superficie della pasta. Girare l'impasto e stendere in teglia. Aggiungere a scelta salamoia e far lievitare fino al raddoppio, cuocere 220 °C per 18 minuti circa.</p>	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
Carica batterica totale	100.000 ufc/g
Enteobacteriaceae	<10 Ufc/g
Bacillus cereus	200 Ufc/g
Clostridi solfitoriduttori	<10 Ufc/g
Stafilococchi patogeni	≤10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Muffe e Lieviti	1000 ufc/g
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE</b>	
Umidità	15.5% max
W	290-310
<b>INQUINANTI CHIMICI- BIOLOGICI</b>	
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 2001 e successivi aggiornamenti
Filth test	Max 30 frammenti di insetto /50g
Allergeni	Cereali contenenti <b>glutine</b> , può contenere tracce di <b>soia e senape</b> .
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Aspetto	Polvere
Odore	Tipico
<b>CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO</b>	
Tipo d'imballo	Sacchi di carta neutro con etichetta
Peso netto	5 e 10 kg
Informazioni	Data di produzione/lotto e TMC stampato su sacco
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco a asciutto. Nei mesi caldi si consiglia una T <20 °C; UR <65%.
TMC	12 MESI dalla data di produzione, indicata sul sacco
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI SEMILAVORATO</b>	
Energia	1463 Kcal/350kJ
Grassi	1.6g
Di cui acidi grassi saturi	0.3g
Carboidrati	72g
Di cui zuccheri	0.3g
Fibre	4.0g
Proteine	12.5g
Sale	0g