

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:	Miscela speciale per pane e prodotti da forno ai multi cereali e ai semi
Descrizione prodotto:	Speciale miscela a base di semi e multicereali, dal gusto dolcemente rotondo, di colorazione dorata. Mantiene la morbidezza per più giorni, forma ideale pagnottella.
Informazioni tecniche	Indicata in impasti diretti e in fermalievitazione
Prodotto in:	ITALIA
Codice EAN:	8 021274 209106
Formato:	10 kg
Codice tariffa doganale:	1901 2000

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0, miscela di semi 10,4% (semi di **SESAMO**, semi di lino, semi di miglio decorticati), farine di cereali 8,9% (semola di **GRANO** duro rimacinata, farina di fiocchi di **ORZO** decorticato, farina di fiocchi di **AVENA** integrale, farina di **SEGALE**), granella di **SOIA**, farina di **SOIA**, lievito madre essiccato di **FRUMENTO**, farina di **GRANO** tenero maltato, farina di **GRANO** tenero essiccata, emulsionanti: lecitina di girasole; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi)

Può contenere tracce di: **senape, uova, latte, lupini**

MODALITA' D'IMPIEGO

Utilizzo al 100% o in miscela con altre farine tradizionali per caratterizzare i prodotti finali.

PANE CON RUSTICO

Ricetta d'impiego:

MIX CEREALI PIU'	1000 g	
Acqua	540 g circa	54%
Olio d'oliva	40 g	4%
Lievito di birra	30 g	3%
Sale	20 g	2%

Modalità operative:

- impastare gli ingredienti per circa 10 minuti (impastatrice a spirale);
- temperatura dell'impasto 25-27° C;
- 1° riposo 20 minuti circa;
- spezzare l'impasto in pezzi del peso desiderato e arrotondare;
- 2° riposo per 10-15 minuti circa;
- formare la pagnotta rotonda o allungata;
- lievitare per 60 minuti circa a 30° C e 70% di umidità;
- incidere la superficie;
- cuocere con vapore a 220° C per 40 minuti circa.

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA
Strada dei Notari, 25/27 , 43044 , Collecchio (PR)

Il frumento e le farine sono materie prime vive e nel corso del tempo sono soggette a naturali cambiamenti che possono modificarne le caratteristiche reologiche, pertanto questi ultimi quando indicati nella ST sono da considerarsi indicativi. In molino le miscele farine vengono puntualmente calibrate per garantire le migliori prestazioni nel momento della lavorazione da parte dell'utilizzatore. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà AGUGIARO & FIGNA MOLINI SpA e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

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

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1542	Chilojoule
Energia Kcalorie	365	Chilocalorie
Grassi	5.9	Grammi
Acidi grassi saturi	0.9	Grammi
Carboidrati	60	Grammi
di cui zuccheri	2.2	Grammi
Fibre	4.5	Grammi
Proteine	15	Grammi
Sale	0	Grammi

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

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	750	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	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
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	Avena (P), Grano (P), Orzo (P), Segale (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	Presente	
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	Presente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Possibile contaminante	
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: <ul style="list-style-type: none">- 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