

La Miscela Professionale "PANE NERO" ai 7 cereali è stata creata per la preparazione di prodotti da forno quali pane, pizze, piadine, tigelle e focacce rustiche. In particolare vengono esaltate le qualità organolettiche e nutrizionali di nobili cereali quali la segale che con l'aggiunta di semi di girasole e sesamo apportano un sapore decisamente prelibato.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il pane e le focacce prodotti con la miscela per "PANE NERO" ai 7 cereali con semi di girasole e sesamo presentano un volume nettamente superiore ai tradizionali pani neri, una mollica con alveolatura regolare, soffice ed elastica, con presenza di semi tostati quali girasole e sesamo che apportano un sapore decisamente gradevole. La crosta scura, il colore grigio scuro della mollica e l'aroma tipico della fermentazione ottenuta dalla pasta acida (madre naturale) e della segale consentono ai prodotti ottenuti di preservare per maggior tempo la loro freschezza. Da consumarsi previa cottura.

INGREDIENTI:

Cereali 86% (farina di **GRANO** tenero tipo "1", farina di **SEGALE**, farina d'**ORZO**, farina di **GRANO** farro, farina di fiocchi d'**AVENA**, farina di mais, farina di riso), Semi di **SESAMO** 3,4%, Semi di girasole 3%, Pasta acida di **FRUMENTO** essiccata (farina di **FRUMENTO** maltato, colture starter), Zucchero di canna, Sale, Destrosio, Malto d'**ORZO** e farina di malto di **GRANO** tenero, Antiossidante: acido ascorbico; Enzimi.

Può contenere tracce di **SOIA, LATTE, SENAPE, LUPINI**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Polvere leggermente granulare, eterogenea, con netta presenza di semi di girasole e sesamo.
Colore: Grigio scuro, con puntatura omogenea tipica della miscela.
Odore: Gradevole, tipico esente da odori di rancido e muffa.
Sapore: Tipico, leggermente amarognolo.

STANDARD CHIMICO-FISICI ⁰:

Umidità 15,50 %max
pH 5,20-5,80 %s.s.
Proteine > 13,00 %
Falling Number 180-260 sec.
Granulometria :
residuo su setaccio 1250 µ 5,0 % (+/-3 %)
residuo su setaccio 1000 µ 1,0 % (+/-1 %)
residuo su setaccio 560 µ 2,0 % (+/-1 %)
residuo su setaccio 250 µ 5,0 % (+/- 3 %)
residuo su setaccio 150 µ 0-40,0 % (+/- 8 %)
fondo 40.0-90.0 % (+/-10 %)

STANDARD MICROBIOLOGICI ⁰:

Carica batterica totale <500.000/gr
Coliformi totali <500/gr
Muffe e lieviti <5000/gr
Salmonelle assenti/25 gr

FILTH TEST ⁰:

Metodo acetoneitrico
G.U.18/8/94 frammenti totali<25/50 gr

SCHEDA TECNICA:	E77M25/07
"PANE NERO" ai 7 cereali con semi di girasole e sesamo	E10M05/07
	06/09/2022

RESIDUI⁰:

Sostanze antiparassitarie:	In accordo con le disposizioni di legge vigenti; tipi e quantitativi massimi tollerati non superano quelli previsti dal DM del 27/08/2004 e successive modifiche, e dal regolamento (CE) n. 396/2005 e successive modifiche.
Micotossine:	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.
Metalli Pesanti	In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1485kJ / 351kcal
Grassi	4,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	60,7 g
di cui zuccheri	4,0 g
Fibre	5,6 g
Proteine	14,2 g
Sale	1,61 g

DICHIARAZIONE ALLERGENI:

Allergene (ai sensi del Reg.UE n.1169/2011)	Presente come ingrediente	Assente	Contaminazione possibile
Cereali con glutine e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e derivati		X	
Crostacei e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati			X
Latte e derivati			X
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati			X
Semi di sesamo e derivati	X		
Anidride solforosa e solfiti		X	
Lupini e derivati			X
Molluschi e derivati		X	

INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI OGM:

Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.

IMBALLAGGIO

Confezione in carta kraft per uso alimentare da kg 25, pallettizzato in 33 sacchetti su pedana (80x120) cm da kg 825.

Confezione in carta kraft da kg 5, pallettizzato in 160 sacchetti su pedana (80x120) cm da kg 800

SHELF LIFE

La farina viene prodotta per una conservazione non inferiore a quindici mesi. Consumare comunque il prodotto entro due mesi dall'apertura della confezione.

Il prodotto non necessita di particolari condizioni di stoccaggio al di fuori delle buone pratiche di conservazione: mantenere il prodotto "in luogo fresco ed asciutto" (temperatura inferiore a 25°C ed umidità relativa compresa tra 50% e 70%), lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole ed evitando sbalzi termici, non posizionare a contatto con pavimenti, prodotti chimici o prodotti maleodoranti. Per evitare possibili fenomeni di ammuffimento si raccomanda di togliere, prima dello stoccaggio, il film estensibile che avvolge i bancali durante il trasporto. La presenza di grumi all'interno del preparato (contenente ingredienti a basso tenore di umidità) non ne pregiudica la qualità. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

⁰ Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento



SCHEDA TECNICA:

"PANE NERO" ai 7 cereali con semi di girasole e sesamo

E77M25/07

E10M05/07

06/09/2022