

MULTICEREALI AI SEMI
SEMILAVORATO PER PANE AI CEREALI

INGREDIENTI

Miscela di cereali (87%) (Farina di **grano** tenero tipo "0", farina integrale di **grano** tenero, fiocchi di **avena**, farina di fiocchi di mais, farina di **orzo**, farina di **segale**, farina di **orzo** maltato) granella di **soia** tostata, miscela di semi (7%) (semi di **sesamo**, semi di girasole, semi di lino), sale (1.7%), **glutine** vitale di **frumento**, destrosio, germe di **grano** tostato, farina di **grano** tenero maltato, agente di trattamento della farina: E 300, alfa amilasi.

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

MULTICEREALE D1 kg 10, acqua L 5,6, 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
<i>E. Coli</i>	≤10 ufc/g
<i>Stafilococco Aureo</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	Nocciola con puntature gialle
Odore	Neutro
Sapore	Tipico

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*, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*,
Possibile contaminazione crociata	latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*, senape e prodotti a base di senape*. *Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacchi di carta politenata multistrato
Peso netto	kg 25
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 a asciutto (T <20 °C; UR <65%).
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1493 kJ / 353kcal
Grassi	5.3 g
Di cui acidi grassi saturi	0.8g
Carboidrati	62g
Di cui zuccheri	2.2g
Fibre	5.0g
Proteine	13.0g
Sale	1.7g