

INFIBRA cereali&semi con Superfood CHIA & SEMI	
SEMILAVORATO AI SEMI DI CHIA, SESAMO, LINO, GIRASOLE, ZUCCA E FIOCCHI D'AVENA	
INGREDIENTI Farina di grano tenero tipo "1", semola rimacinata di grano duro, miscela di semi (11%)(semi di: chia, girasole, sesamo , lino, zucca), fiocchi di avena (3%) , pasta acida essicata di grano tenero, fiocchi di patate, germe di grano tenero tostato, destrosio, farina di grano tenero maltato, spezie (<2%), agente di trattamento della farina: E 300, alfa amilasi.	
DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO Ricetta Pizza CHIA & SEMI g 1000, acqua ml 660, lievito secco g 2-3 (lievito frsco 4-6g), sale g 25. Impastare con impastatrice a spirale per 12 min. o comunque finché l'impasto non si presenta liscio e omogeneo. Temperatura finale dell'impasto 25/26°C. Far riposare per 10-15 minuti, spezzare in pezzi del peso desiderato, arrotondare e lasciare puntare a temperatura ambiente per 45-60 minuti, coprendo con telo di plastica. Quindi conservare in frigorifero (2-4°C). Tempo di maturazione 12 ore. NB: la quantità di lievito può variare in funzione dei tempi di maturazione e conservazione desiderati.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica batterica totale	<100.000 ufc/g
Coliformi totali	<1.000 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
<i>Stafilococchi aurei</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	Giallo chiaro con semi scuri
Odore	Neutro
Sapore	Tipico

ALLERGENI	
Presenza nel prodotto	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e i loro prodotti derivati*, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
Possibili contaminazione crociata	soia e prodotti a base di soia*, 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 10.
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 e asciutto (T <20 °C; UR <65%).
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Energia	1589 kJ /376 kcal
Grassi	7.2 g
Di cui acidi grassi saturi	1 g
Carboidrati	62 g
Di cui zuccheri	1 g
Fibre	6.2 g
Proteine	14.6 g
Sale	0 g