

FARRO INTEGRALE

SEMILAVORATO CON FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 E FARRO INTEGRALE

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 1, farina di **farro** integrale , lievito naturale essiccato di **grano** tenero, germe di **grano** tostato, agente di trattamento della farina : E300, alfa amilasi.

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

Pizza RUSTICA g 1000, acqua ml 550, olio extra vergine di oliva g30, lievito g 8-10, sale g25.
Impastare con impastatrice a spirale per 12 min. o comunque finchè l'impasto non si presenta liscio e omogeneo.
Temperatura finale dell'impasto 25/26°C. Far riposare per 10/15 min. , spezzare in pezzi del peso desiderato, arrotondare e lasciare puntare a temperatura ambiente per 45-60 min. 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
Stafilococco Aureo	≤50ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Muffe e Lieviti	≤10.000 ufc/g

INQUINANTI CHIMICI- BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge ,Regolamento (CE) n. 1881/2006 del 19/12/2006 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth test	≤ 50 /50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Sfarinato
Colore	Grigio chiaro
Odore	Neutro

ALLERGENI

Presenza nel prodotto	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale,orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
Presenza nella linea produttiva	Soia e prodotti a base di soia*, Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale,orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)* *Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacchi di carta politenata multistrato
Peso netto	kg 10
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco a asciutto (T <20 °C; UR <65%).
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI SEMILAVORATO

Energia	341kcal 1446 kJ
Grassi	g 1.11
Di cui saturi	g 0.19
Carboidrati	g 66.91
Di cui zuccheri	g 1.04
Fibre	g 4.61
Proteine	g 12.86
Sale	g 0