



CURCUMA ZENZERO & PAPAVERO SEMILAVORATO PER PRODOTTI DA FORNO ALLE SPEZIE	
INGREDIENTI Farina di grano tenero tipo "1", semi di papavero, spezie (zenzero, curcuma),estratto di malto (orzo , mais), pasta acida essicata di grano tenero, destrosio, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: E 300, alfa amilasi.	
DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO ricetta Pizza Curcuma & Zenzero gr 1000, acqua ml 650 , lievito fresco gr 5-6 , sale gr 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 2/4 ore, coprendo con telo di plastica. Quindi conservare in frigorifero (2-4°C) . tempo di maturazione 24 ore. NB: la quantità di lievito può variare in funzione dei tempi di maturazione e conservazione desiderati	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
C.B.T.	<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	Giallo chiaro con semi scuri
Odore	Tipico
ALLERGENI	
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 MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Energia	kJ 1461/ 344 kcal
Grassi	1.3 g
Di cui saturi	0.2 g
Carboidrati	69 g
Di cui zuccheri	0.8 g
Proteine	12 g
Fibre	3.9 g
Sale	0 g

