

**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 (semi di : chia, girasole, **sesamo**, lino, zucca ), fiocchi di **avena**, pasta acida essicata di **grano** tenero, fiocchi di patate, destrosio, farina di **grano** tenero maltato, spezie, agente di trattamento della farina: E 300, alfa amilasi.

**DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO**

CHIA E SEMI gr 1000, acqua ml 550 , olio di oliva g 30 , lievito gr 8-10, sale gr 25.  
Impastare con impastatrice a spirale per 12', o comunque finchè l'impasto non si presenta liscio ed omogeneo. temperatura finale 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 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**

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	Neutro

**ALLERGENI**

Presenza nel prodotto	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale,orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
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 PRODOTTO**

Energia	376 kcal , kJ 1589
Grassi	7.24 g
Di cui saturi	0.98 g
Carboidrati	61.91 g
Di cui zuccheri	0.99 g
Proteine	14.61 g
Fibre	6.17 g
Sale	0.01 g

