

<b>Farina Free PANE</b>	
PRODOTTO:	<b>Preparato per la produzione di prodotti da forno senza glutine , in particolare preparazioni di pane in tutte le forme e pezzature.</b>
INGREDIENTI:	Amido di mais, farina di riso, zucchero, fibra di psyllium, fibra di cicoria. Addensanti: gomma di guar, E464, maltodestrine del mais.

**LEGISLAZIONI**

SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO. Conforme a: DM 27 febbraio 1996 n°209 (con aggiornamento DM della SALUTE 27 febbraio 2008), D.P.R. 30 novembre 1998 n°502, Reg.(CE) n°178/2002, Reg.(CE) n°852/2004, Reg.(CE) n°882/2004 e successive modifiche e rettifiche, D.L. 23 giugno 2003 n°181, Reg CE n°41/2009 del 20 gennaio 2009. Etichettatura a norma: D.Lgs 27/01/92 n°109 art.17., Reg. CEE n°1169 del 25/10/2011
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO**

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta con interno politenato da 5- 10-15 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza su etichetta
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI massimo insaccato

**VALORI NUTRIZIONALI SU 100GR DI PRODOTTO**

Valore energetico	343 kcal 1445 kJ
Grassi	0.4g
Di cui saturi	0.2g
Carboidrati	81.0g
Di cui zuccheri	3.4g
Fibra alimentare totale	3.9g
Proteine	2.9g
Sale	0.003mg

**ALLERGENI**

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	PRESENZA CERTA *	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
	nessuno	nessuno

**Note.**

\* Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

\*\* Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

**O.G.M.**

<i>Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE</i>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**MODALITA' D'IMPIEGO E DOSI CONSIGLIATE**

<p><b>SPOLETTA</b>            1000 gr. Gluten Free Pane            870 gr. Acqua calda (37 °C).            30 gr. Olio Extra Vergine di Oliva            20 gr. Sale            10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato</p> <p><b>PROCEDIMENTO:</b>  <i>Porre in planetaria attrezzata con foglia</i> Gluten Free Pane tutti gli ingredienti per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Spezzare in pezzature da 125 - 130 gr., formare e integrare su teglia forata. Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa.            Cuocere in Rotor con vapore a 270 °C. per 20-25'.  <b>NORME PER L'ETICHETTATURA.</b> (L. 4 luglio 1967 art. 19/20; D.M. 4 marzo 1985 art. 21).            Sulla base della composizione dei preparati e delle dosi consigliate dovranno essere riportate sulla confezione o sul contenitore le seguenti diciture:</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**SPOLETTA.**

Ingredienti: AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO, ACQUA. FIBRA DI PSYLLIUM, FIBRA DI CICORIA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALE, Addensanti: (GOMMA DI GUAR), LIEVITO.

**FOCACCIA**

1000 gr. Gluten Free Pane  
800 gr. Acqua calda (37 °C).  
100 gr. Olio Extra Vergine di Oliva  
25 gr. Sale  
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato

**PROCEDIMENTO:**

*Porre in planetaria attrezzata con foglia Gluten Free Pane tutti gli ingredienti per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Spezzare nelle pezzature desiderate, formare e intagliare su teglia ben oleata. Spennellare con Olio Extra vergine di oliva e salare. Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Cuocere in Rotor con vapore a 270 °C. per 20' circa.*

**GRISSINI AL SESAMO**

1000 gr. Gluten Free Pane  
1000 gr. Acqua calda (37 °C).  
100 gr. Olio Extra Vergine di Oliva  
25 gr. Sale  
20 gr. Lievito di Birra Liofilizzato Topping. Semi di sesamo

**PROCEDIMENTO:**

*Porre in planetaria attrezzata con foglia Gluten Free Pane tutti gli ingredienti (con l'eccezione del topping), per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Con siringatrice o Sac a poche con foro piccolo, formare il grissino ponendolo su teglia forata con carta da forno e guarnire con semi di sesamo. Far lievitare a 30 °C. e 65 % U.r. per 35' circa. Cuocere in Rotor con vapore a 270 °C. per 20' circa.*