

PRODOTTO:	INFIBRA PRIMAMACINA LIEVITATI
	Miscela di farina di grano tenero, per uso professionale. Ideale per la preparazione di prodotti lievitati, Briosche, e prodotti sfogliati
MODALITA' D'USO:	Utilizzata tal quale in sostituzione delle normali farine 0 e 00. L'utilizzo di INFIBRA PRIMAMACINA aumenta l'assorbimento di acqua.
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero , miscela tostata di grano tenero (farina , cruschetto, farinetta, tritello , germe), grano tenero spezzato tostato.
RICETTA:	1000 gr Prima Macina Lievitati, 490 gr Acqua, 130 gr Zucchero, 30 gr Latte Magro, 100 gr Burro, 30 gr Lievito Compresso, 15 gr Malto, 15 gr Sale, 600 gr Burro da incasso. Sciogliere il latte in polvere nell'acqua fredda da frigo, aggiungere tutti gli ingredienti nella vasca ed impastare grossolanamente. Estrarre sul banco l'impasto così ottenuto, lasciare riposare qualche minuto coperto da pellicola ed infine chiudere l'impasto a mano. Coprire e lasciare puntare l'impasto per 30 minuti, poi passare in cella a 4°C per 12/16 ore. Incassare il burro e dare una piega a 4, rimettere in frigo per 15/20 minuti e successivamente dare una piega a 3. Fare nuovamente riposare in frigo ed attendere 30 minuti prima di lavorare la pasta croissant. Far lievitare a 26°C con umidità al 70%, per circa 2 ore ed infornare a 180°C per 16/18 minuti con tiraggio a metà.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15.5%
Ceneri	Max 2.2%
Proteine	Min 13 %
Chopin farina di grano tenero senza le parti cruscali	400-430 P//L 0.65-075
Falling number	Min 280

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	1.000.000 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
E. Coli	10 Ufc/g
Lieviti	2.000 ufc/g
Muffe	2.000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Nei limiti previsti dalla circolare n.10 del 09/06/99 del Ministero della sanità e succ. modificazioni
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth test	50 frammenti di insetto / 50 g.
Allergeni:	Può contenere tracce di soia
Origine:	Nazionale, CEE ed Ex CEE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza	Sfarinato granulare
Colore	Nocciola
Odore	Caratteristico del prodotto tostato , con assenza di odori sgradevoli, di muffa, rancido.

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacco di carta neutro a bocca aperta cucito, da 12.5 kg
TMC	12 mesi , nei mesi caldi si consiglia una T < 25°C
Luogo di conservazione	Fresco e asciutto.
Diciture su sacchi:	Etichetta su sacco

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO

Energia	1415 kJ /338 kcal
Grassi	1.1g
Di cui saturi	0g
Carboidrati	75g
Di cui zuccheri	1.9g
Fibre	4.2g
Proteine	13g
Sale	0g