

PRODOTTO:	INFIBRA PRIMAMACINA PANE RUSTICO, PIZZA IN TEGLIA
	Miscela di grano tenero per uso professionale . Indicato per la preparazione di prodotti come pane rustico, pizza in teglia e focacce.
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 , cruschello, farinetta, tritello , germe), grano tenero spezzato tostato.
RICETTA:	Pane con lievito naturale (diretto lungo) 5000 g farina Infibra Prima Macina pane rustico , 350 g lievito naturale, 3000 g acqua , 350 g olio extra v. di oliva , 35 g malto di frumento, 100 g sale. Temperatura finale 21 gradi, lasciare riposare 16/18 ore a 18°; tagliare l'impasto in pezzature di 1000 g circa e arrotolare delicatamente. Dopo averle lasciate riposare 10 minuti riarrotolare e mettere su assi infarinate a riposare per 3-4 ore. Spostare sui telai di infornamento senza girare le pagnotte, incidere e cuocere con vapore a 200 gradi per 60-80 minuti avendo cura di aprire la valvola a fine cottura.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15.5%
Ceneri	Max 2.2%
Proteine	Min 11 %
Chopin farina di grano tenero senza le parti cruscali	240-260 P/L 0.60-0.70
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 12.5kg
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	1418 kJ /339 kcal
Grassi	1.4g
Di cui saturi	0.1g
Carboidrati	74g
Di cui zuccheri	2g
Fibre	4.7g
Proteine	11g
Sale	0g