

Linea Panificazione



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014
Rev. 02 del 17/08/2016



NOME DEL PRODOTTO

Pane nero

DENOMINAZIONE LEGALE

SEMILAVORATO AD USO PROFESSIONALE PER LA PREPARAZIONE DEL PANE TIPICO DEI PAESI DEL NORD

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta esente da odori sgradevoli (rancido, acido, stantio, muffa), dal sapore proprio e gradevole e privo di alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni e contaminazioni da parassiti animali o vegetali.

INGREDIENTI

Sfarinati di **grano** tenero, rottura di **soia**, semi di girasole, semi di lino, **grano tenero** soffiato, farine maltate (**orzo**, **segale**), sale marino, pasta acida di **grano tenero** essiccata, miscela di spezie, glucosio, emulsionante: lecitina di colza (E322), fibra vegetale, agente di trattamento della farina: acido L-ascorbico (E300).

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<i>Tipo di analisi</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore</i>	<i>Metodo di prova</i>
Carica batterica totale	UFC/g	<100.000	UNI EN ISO 4833 (2004)
Coliformi	UFC/g	<1000	ISO 4832 (2006)
E.Coli	UFC/g	<10	ISO 16649-2 (2001)
Muffe e Lieviti	UFC/g	<1000	ISO 21527-2 (2008)
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10	UNI EN ISO 6579 (2008)
Salmonella spp.	UFC/g	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579 (2008)
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente in 25g	AFNOR BIO 12/14 - 04/05

MICOTOSSINE

I valori corrispondono con i limiti di legge Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

<i>PARAMETRI</i>	<i>Valore</i>	<i>PARAMETRI</i>	<i>Valore</i>
Energia	1546kJ - 367kcal	Di cui zuccheri	1,5 g
Grassi	7,3 g	Fibre	7,1 g
Di cui saturi	1,0 g	Proteine	15,7 g
Carboidrati	55,9 g	Sale	2 g

LAVORAZIONE

Preparato adatto alla realizzazione di impasti diretti a corta lievitazione. Consente di ottenere un delizioso pane nero molto morbido e finemente saporito.

MODALITA' DI CONSEGNA

Sacchi da 25kg, 5kg e 1kg.

CONSERVAZIONE

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

PACKAGING

Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).

OGM

Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.

ALLERGENI

ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE	
			SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	x			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Uova e prodotti a base di uova		x	x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x
Soia e prodotti a base di soia	x			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		x	x	
Frutta a guscio		x	x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape e prodotti a base di senape		x		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		x	x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		x		x
Lupini e prodotti a base di lupini		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x

Molino Bertolo srl,

via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),
Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it