

# Linea Retail



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ST06  
Rev 0 del 23/08/2022

### NOME DEL PRODOTTO

PREPARATO PER PANCAKE

### DENOMINAZIONE LEGALE

Preparato istantaneo per pancake

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta di aspetto impalpabile, polverulento, di colore bianco con assenza di tonalità estranee, 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

Farina di **grano** tenero tipo "1", farina di riso, fumetto di mais, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio E500, pirofosfato di sodio E450), fecola di patate, sale.

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore	Metodo di prova
Carica batterica totale	UFC/g	<200.000	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)
Staphilococcus aureus	UFC/g	<10	UNI EN ISO 6579 (2008)
Salmonella spp.	UFC/g	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579 (2008)
Listeria monocitogenes	UFC/g	Assente in 25g	AFNOR BIO 12/14 - 04/05

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

PARAMETRI	Valore	PARAMETRI	Valore
Energia	<b>1311 kJ – 310 kcal</b>	Di cui zuccheri	<b>1,2 g</b>
Grassi	<b>0,9 g</b>	Fibre	<b>8,1 g</b>
Di cui saturi	<b>0,3 g</b>	Proteine	<b>14 g</b>
Carboidrati	<b>57 g</b>	Sale	<b>1,9 g</b>

### OGM

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

### LAVORAZIONE

135 g mix, 30 g zucchero semolato, 130 ml latte, 20 g burro fuso oppure olio di oliva, 1 uovo grande, 3 g sale fino. Setacciare il preparato con sale e zucchero in una ciotola capiente. Separatamente sbattere assieme il latte e l'uovo quindi aggiungi il burro fuso (lasciato raffreddare leggermente). Versare il composto di latte nella miscela di farina e, aiutandosi con una forchetta, sbattere fino ad ottenere una pastella liscia. Eventuali grumi scompariranno con un po' di miscelazione. Lasciar riposare la pastella un'ora circa in frigo. Scaldare una padella antiaderente a fuoco medio ed aggiungere una noce di burro. Quando si sarà sciolto, aggiungere un mestolo di pastella (oppure due in base alla capienza della pastella per poterne cuocere più contemporaneamente). Aspettare che la parte superiore del pancake inizi a bollire, quindi capovolgere e cucinare fino a quando, entrambi i lati, non saranno ben dorati ed il pancake non avrà raggiunto 1 cm di spessore circa.

### MODALITA' DI CONSEGNA

Confezioni da 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

Tutti i materiali di imballaggio sono conformi alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Regolamento 2023/2006/CE; Direttiva Europea 94/62/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi).

#### 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, grano kohorasan o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	<b>x</b>			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>x</b>		<b>x</b>
Uova e prodotti a base di uova		<b>x</b>		<b>x</b>
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>x</b>		<b>x</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>x</b>		<b>x</b>
Soia e prodotti a base di soia		<b>x</b>	<b>x</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		<b>x</b>		<b>x</b>
Frutta a guscio		<b>x</b>	<b>x</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>x</b>		<b>x</b>
Senape e prodotti a base di senape		<b>x</b>	<b>x</b>	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		<b>x</b>	<b>x</b>	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		<b>x</b>		<b>x</b>
Lupini e prodotti a base di lupini		<b>x</b>		<b>x</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>x</b>		<b>x</b>

#### Molino Bertolo srl,

via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),

Tel. 0423.64043, email. [qualita@molinobertolo.it](mailto:qualita@molinobertolo.it)

**AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474**