

## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

Mix senza glutine Lievitati per pane, pizza e focaccia / Gluten free leavened mix for bread, pizza and focaccia

Rev.1 del 01/04/2021

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

Preparato in polvere per prodotto da forno senza glutine e senza lattosio - Pane MF. Prodotto in Italia. Senza olio di palma, senza grassi idrogenati, senza coloranti. /

Powder mix for bakery product gluten free and lactose free - MF Bread. Made in Italy. No palm oil, no hydrogenated fats, no colours.

### MODALITA' D'USO / HOW TO USE

Mescolare per 5 minuti a mano o in planetaria con foglia, 500 g di mix, 500 ml di acqua tiepida e 10 g di lievito di birra fresco o 4 g di lievito di birra secco. Aggiungere 50 g di olio extra vergine di oliva e 8 g di sale fino. Ungersi bene le mani e mettere a riposare l'impasto in un contenitore ben unto finchè il volume risulterà raddoppiato. Infarinare il tavolo con della farina di riso e versarvi l'impasto lievitato, quindi lavorare un po' a mano e porzionare a piacere. Disporre i panini su una teglia con carta forno o farina di riso, lasciar lievitare di nuovo e cuocere a 190° C per 20-25 minuti finchè saranno dorati. / Stir for 5 minutes by hand or in planetary with leaf, 500 g of powder mix, 500 ml of warm water and 10 g of fresh brewer's yeast or 4 g of dry brewer's yeast.. Add 50 g of extra virgin olive oil and 8 g of fine salt. Grease hands and put the dough in a well-oiled container until it doubles its volume. Dust the table with rice flour, pour the risen dough and knead it with hands, then divide it into portions. Put the buns on the baking tray with baking paper or rice flour, let them rise again and put in the oven at 190° C for 20-25 minutes until they become brown.

LISTA DEGLI INGREDIENTI / INGREDIENT STATEMENT	Amido di mais, fecola di patate, amido di tapioca, farina di riso, zucchero, farina di semi di psyllium, proteine di pisello, sale, addensante: E464; farina di lenticchie, farina di miglio, aromi. Può contenere tracce di <b>Sesamo, Senape</b> / Corn starch, potato starch, tapioca starch, rice flour, sugar, psyllium seed flour, pea proteins, salt, thickener: E464; lentil flour, millet flour, flavors. May contain traces of <b>Sesame, Mustard</b>	CONSERVAZIONE / STORAGE	Conservare il prodotto a temperatura ambiente in luogo asciutto, non esporre a sbalzi di temperatura ed a fonti di calore / Store the product at room temperature in a dry place, do not expose to temperature changes and heat sources.
		SHELF LIFE	30 mesi / 30 months

FORMATO/ SIZE	1 kg
---------------	------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Valore / Value
Enterobatteriacee ufc/g	< 500
E. Coli ufc/g	< 100
Salmonella	Assente in 25 ml / Absent in 25 ml
Muffe / Moulds ufc/g	< 1000
Staphylococcus coag. + ufc/g	< 1000
Listeria monocytogenes ufc/g	Assente in 25 g / Absent in 25 g
Conta batterica mesofila totale / Total mesophilic bacteria ufc/g	< 500.000

#### Dichiarazione nutrizionale / Nutrition Declaration

Valori nutrizionale per 100 g di preparato / Nutrition value for 100 g of prepared	Unità di misura	Valore
<b>Energia / Energy</b>	<b>kJ-kcal</b>	<b>1541-363</b>
<b>Grassi / Fat</b>	<b>g</b>	<b>0,2</b>
<b>Di cui acidi grassi saturi / saturates fat acids</b>	<b>g</b>	<b>0,1</b>
<b>Carboidrati / Carbohydrate</b>	<b>g</b>	<b>79,0</b>
<b>Di cui Zuccheri / sugars</b>	<b>g</b>	<b>4,6</b>
<b>Proteine / Protein</b>	<b>g</b>	<b>2,0</b>
<b>Sale / salt</b>	<b>g</b>	<b>2,0</b>

#### OGM/ GMO

Ai sensi del Reg. EU 1169/2011 il prodotto non contiene allergeni / In compliance with EU Reg. 1169/2011 the product doesn't contain allergens

#### DICHIARAZIONE HACCP / HACCP DECLARATION

La Casillo Group dispone di manuali di autocontrollo redatti alla luce dei Reg. Ce n.178 del 28/01/2002; n.852 del 29/04/2004; n.882 del 29/04/2004 e n.2073 del 15/11/2005 e s.m.i. / Casillo Group has self-control manuals written according to Reg. Ce n.178 of 28/01/2002; n.852 of 29/04/2004; n.882 of 29/04/2004 and n.2073 of 15/11/2005 and s.m.i.

#### Certificazione di Qualità Volontarie / Quality Certification

La Casillo Group è certificata secondo gli standard di qualità internazionali / Casillo Group is certified according to the international quality standard:

ISO 9001-Sistema di Gestione della Qualità / ISO 9001- Quality Management System;

ISO 14001-Sistema di Gestione Ambientale / ISO 14001- Enviromental Management System;

BRC- Certificazione di Prodotto / BRC- Product Certification;

ISO 22005 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari / ISO 22005 – Traceability food

HALAL

KOSHER