

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Miscela speciale per pasticceria lievitata

Descrizione prodotto:

Miscela speciale con lievito madre per la produzione del primo impasto di grandi lievitati e per impasti diretti di lievitati da colazione.

Idoneo alla realizzazione di prodotti vegani.

VERSATILE - Permette di realizzare più tipologie di lievitati dolci

STABILE- Costanza qualitativa, lavorazioni semplici, equilibrato grado di acidità

PARTICOLARITÀ - Note aromatiche e organolettiche tipiche del lievito madre

PERSONALIZZABILE - Declinabile nell'impasto finale con farine alternative e con l'aggiunta del proprio complesso aromatico

STRUTTURA - Morbida e omogenea

DURATA - Mantenimento lungo del prodotto cotto

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 219105

Formato:

10 kg

Codice tariffa doganale:

1901 2000

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 00, zucchero, lievito madre essiccato di **FRUMENTO** 8%, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, aroma naturale, sale, enzimi alimentari (amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico

Può contenere tracce di: **soia, uova, latte, semi di sesamo**

MODALITA' D'IMPIEGO

Utilizzare al 100% nel primo impasto

NON RICHIEDE AGGIUNTA DI LIEVITO MADRE (già incluso in forma essiccata)

Per il secondo impasto di Panettone e altri grandi lievitati ricorrere ad apposita farina

PANETTONE CON PRIMO IMPASTO

Ricetta d'impiego:**1. Preimpasto**

MIX PRIMO IMPASTO	1000 g
Acqua 30°C	350 g
Lievito di birra	1 g
Tuorlo d'uovo	150 g
Burro	300 g
TOTALE	1801 g

Modalità operative:

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, quindi incorporare il burro.

Far lievitare in cella di lievitazione a 27-30°C per circa 12 ore (fino a quadruplicare il volume della pasta).

Ricetta d'impiego:**2. Impasto finale**

Preimpasto	Tutto
Farina Lievitati	350 g
Acqua	150
Zucchero	260 g
Tuorlo d'uovo	70 g
Burro	100 g
Miele	30 g
Sale	5 g
Uvetta	450 g
Canditi	180 g
Aromi	q.b.

L'uvetta va messa a bagno nel marsala per una notte con 150 g/kg uvetta.

Modalità operative:

Impastare il pre-impasto e la farina con l'acqua, il tuorlo, lo zucchero ed il miele fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere il sale.

Aggiungere poi il burro gli aromi e per ultima la frutta.

Temperatura di impasto di circa 28-30°C.

Lasciar puntare l'impasto per circa 60 minuti in cella a 30°C.

Spezzare, tornire 2 volte, porre negli appositi stampi e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27-30°C con umidità relativa 70-80%.

Rifinire e cuocere come d'abitudine.

Qualora il prodotto risultasse asciutto, a causa di una caramellizzazione troppo lenta in forno, si consiglia di intervenire aumentando la T° di cottura e riducendone il tempo.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15,5	Max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1518	Chilojoule
Energia Kcalorie	358	Chilocalorie
Grassi	2.7	Grammi
Acidi grassi saturi	1	Grammi
Carboidrati	71	Grammi
di cui zuccheri	17	Grammi
Fibre	1.7	Grammi
Proteine	11	Grammi
Sale	0.49	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione:	Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.
Termine minimo di conservazione:	12 mesi
Condizioni particolari di stoccaggio:	Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione:	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto:	Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.
-------------------	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	200000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Possibile contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Possibile contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Possibile contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità:	In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
OGM:	In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:
	- Non è OGM
	- Non deriva da OGM
	- Non contiene materiale derivato da OGM

Radiazioni ionizzanti:	Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi:	Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
Dichiarazione vegan:	Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati:	il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati
Additivi ed enzimi alimentari:	In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ