

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 |
| Deossivalenolo (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