



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Pan Viola®

SEMILAVORATO PER PANE AL RISO NERO INTEGRALE VENERE, DECORATO CON SEMI DI PAPAVERO BLU

PAN VIOLA è un interessante pane dalla colorazione viola, dovuta alla presenza di riso Venere, detto anche riso "nero", ricco di molecole polifenoliche e antociani, aventi un elevato potere antiossidante. Il riso Venere ha inoltre un profumo unico che dona al pane un altrettanto caratteristico aroma ed un colore violaceo anziché nero. Altre caratteristiche del riso Venere utilizzato sono la macinazione a pietra, la sua integralità e l'origine tutta italiana (ESKA aderisce alla Filiera Riso Venere con autorizzazione n°18016).

La bontà di **PAN VIOLA** è impreziosita da farina di mais, farina di avena, farina di orzo e germe di grano! **PAN VIOLA** è ricco di fibre poiché oltre alla farina integrale di riso contiene farina di grano tenero tipo "2", anch'essa ricca di fibra.

PAN VIOLA è un pane dalla prolungata morbidezza ed è proposto con una incisione a "V" ed una piacevole decorazione di papavero blu che scrocchia in bocca.

PAN VIOLA è consigliato per chi ricerca una alimentazione sana e genuina, a basso tenore di glutine, con ingredienti selezionati ricchi di proprietà nutrizionali importanti.

PAN VIOLA è un marchio registrato di ESKA S.n.c.

DOSI D'IMPIEGO:	PAN VIOLA	g	1000
	Sale	g	20
	Lievito di birra	g	30
	Olio extra-vergine di oliva	g	50
	Acqua	g	circa 550

PREPARAZIONE: Impastare insieme gli ingredienti in planetaria per circa 5 minuti alla I° velocità e altri 3-5 minuti alla II° velocità. È consigliabile che la temperatura dell'impasto non superi i 27° C.

Lasciare a riposare per 20-30 minuti. Spezzare e formare a piacere.

Mettere in cella di lievitazione a 30-32° C con umidità costante per 60-70 minuti.

Cottura a 220-230° C con vapore iniziale (40 minuti per pezzature da g 400).

Per ottenere un prodotto ancora più rustico cuocere senza vapore.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1233
Revisione scheda	00.1
Codice etichetta	E1233A

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo «2», farina di riso nero integrale «Venere», farina di mais, farina di avena , farina di orzo , germe di grano , pasta acida di frumento , emulsionante (lecitina di girasole),



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

CARATTERISTICHE GENERALI	
	zucchero di canna, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico). Ogni confezione contiene un sacchetto con Kg 1 di semi di papavero blu per decorare il pane.
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con polietilene da 15 Kg.
Bancale	600 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Nella ricetta va aggiunto il sale. Richiudere il sacco dopo l'uso.
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.
Paese di origine	Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Sfarinato.
Odore	Odore caratteristico prevalente di farina.
Colore	Grigio/lilla
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1641 Kj (344 Kcal)
Grassi	3,2
- di cui acidi grassi saturi	0,4
Carboidrati	64,5
- di cui zuccheri	2,2
Fibre	5,7
Proteine	12,6
Sale	0,01

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 5.000 UFC/g
Coliformi	< 100 MPN/g
Salmonella	Assente in 25 g.
Micotossine	Entro limiti di legge.

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X	—

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**

(CONTINUA)

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	—	—
Uova e prodotti a base di uova.	—	X
Pesce e prodotti a base di pesce.	—	—
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	—	—
Soia e prodotti a base di soia.	—	X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	—	X
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	—	X
Sedano e prodotti a base di sedano.	—	—
Senape e prodotti a base di senape.	—	—
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	—	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino.	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	—	—

Le informazioni del presente documento sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con il codice etichetta su indicato.

Data di emissione: 19/02/2019	Firma di verifica: 
--------------------------------------	---