



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

# GRAN SOLEMAIS

## SEMILAVORATO PER PANE AL MAIS E SEMI DI GIRASOLE

**GRAN SOLEMAIS** è una farina bilanciata per ottenere un pane rustico, leggero e finemente saporito. Contiene girasole, ricco di oli insaturi per una sana alimentazione, mentre il mais e la polenta, tipici ingredienti della cucina italiana tradizionale della pianura padana, ne arricchiscono il gusto. Per un maggiore impatto il pane può essere stampato a forma "a pannocchia" con l'apposito stampo!

**GRAN SOLEMAIS** va decorato con una piacevole spolverata di mais soffiato macinato, che conferisce al pane una particolare doratura durante la cottura; internamente la mollica punteggiata dal colore giallo-paglierino della polenta richiama la nostalgia di sapori antichi tutti da riscoprire. È un prodotto molto versatile: si può servire durante i pasti in luogo del pane comune oppure come sandwich farcito e "rompi-digiuno", tipo bruschetta o spuntino pomeridiano.

<b>DOSE D'IMPIEGO:</b>	GRAN SOLEMAIS	g	1000
	Lievito di birra	g	30
	Strutto	g	40
	Acqua	g	circa 500

**PREPARAZIONE:** Impastare insieme gli ingredienti con spirale 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 circa 20 minuti. Spezzare e formare a filoncino da g 100-150.

Dare un secondo riposo di 5-10 minuti su tele. Cospargere la superficie (meglio se leggermente inumidita) con i fiocchi macinati di mais contenuti separatamente all'interno del sacco e poi stampare i filoncini con il caratteristico stampo a forma di «pannocchia».

Mettere quindi a lievitare in cella per 40-50 minuti circa a una temperatura di 30-32° C ed umidità costante.

Infornare a 220-230° C con vapore iniziale. Cottura di 20-30 minuti a seconda delle pezzature.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1199
Revisione scheda	08.1
Codice etichetta	E1199E

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di <b>grano tenero</b> tipo "0", fiocchi di mais soffiato, farina di mais, semi di girasole, <b>glutine di frumento</b> , sale iodato protetto, <b>latte</b> scremato in polvere, destrosio, emulsionante (E 472 e), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico). Ogni confezione contiene un sacchetto con Kg 0,5 di fiocchi di mais soffiato macinato per decorare il pane.
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con poliene da 15,5 Kg (15 Kg di prodotto e all'interno un sacchetto di poliene con 0,5 Kg di decorazione).
Bancale	511,5 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Richiudere il sacco dopo l'uso.



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>	
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane. In base al Regolamento CE 1924/2006, sulla base della ricetta suggerita, GRAN SOLEMAIS è una FONTE DI IODIO (54,3 µg pari al 36,2% del Valore Nutritivo di Riferimento). Valori riferiti a 100 g di prodotto.
Paese di origine	Italia

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

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)</b>	
Energia	1410 Kj (346 Kcal)
Grassi	3,5
- di cui acidi grassi saturi	0,6
Carboidrati	64,5
- di cui zuccheri	1,6
Fibre	2,7
Proteine	15,2
Sale	1,81

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

<b>ELENCO ALLERGENI</b> di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	<b>PRESENTI COME INGREDIENTE</b> barrati con "X" se presenti	<b>RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA</b> barrati con "X" se possibile
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X	—
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	—



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

<b>ELENCO ALLERGENI</b> di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	<b>PRESENTI COME INGREDIENTE</b> barrati con "X" se presenti	<b>RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA</b> barrati con "X" se possibile
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	—	<b>X</b>
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.	—	<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino.	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	—	—

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

Data di emissione: 28/02/2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---