



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Kartoffel

SEMILAVORATO PER LA PREPARAZIONE DI PANE E FOCACCIA ALLE PATATE

KARTOFFEL è una farina calibrata pronta per la produzione di pane e focaccia alle patate, caratterizzata da una selezionata scelta di fiocchi di patate provenienti dall'Europa del Nord, principale area produttrice di qualità.

KARTOFFEL consente di ottenere prodotti molto morbidi, leggeri e ricchi di sapore, dal gusto particolarmente appetitoso. La focaccia si presta ad essere personalizzata a piacimento, ad esempio con l'aggiunta in superficie di rosmarino, salvia, cipolle, olive o formaggio. Si lavora in maniera simile alla più conosciuta focaccia genovese.

DOSE D'IMPIEGO:	KARTOFFEL	g	1000
	Lievito di birra	g	40
	Olio extra-vergine di oliva	g	40
	Acqua	g	circa 650

PREPARAZIONE: Impastare tutti gli ingredienti con spirale per 5 minuti alla I° velocità e 1-2 minuti alla II° velocità. È consigliabile che la temperatura dell'impasto non superi i 25° C.

Lasciare a riposare per 15 minuti. Per pane spezzare a piacere, per la focaccia stendere ad uno spessore di circa 5 mm e mettere sulle teglie.

Dare un secondo riposo di 10-15 minuti. Formare i pani come d'abitudine oppure per la focaccia cospargere la superficie con olio extra-vergine di oliva e sale, quindi schiacciare con la punta delle dita.

Mettere a lievitare in cella per 45-60 minuti a una temperatura di 30-32° C ed umidità costante.

Infornare a 220-230° C.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1195
Revisione scheda	08.1
Codice etichetta	E1195G

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", farina di patate parzialmente in fiocchi, latte scremato in polvere, sale iodato, farina di cereali maltati , lievito madre di farina di frumento , zucchero, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), spezie. Additivi tecnologici contenuti nei fiocchi di patate: emulsionante (E471), antiossidanti (sodio metabisolfito , ascorbil palmitato), stabilizzante (difosfato disodico).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con politene da 15 Kg
Bancale	600 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Richiudere il sacco dopo l'uso.
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

CARATTERISTICHE GENERALI	
Paese di origine	Italia

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1405 Kj (348 Kcal)
Grassi	1,0
- di cui acidi grassi saturi	0,15
Carboidrati	68,9
- di cui zuccheri	3,1
Fibre	3,2
Proteine	12,2
Sale	2,02

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 ALLERGENI 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	PRESENTI COME INGREDIENTE barrati con "X" se presenti	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA 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	—
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</i>	—	X

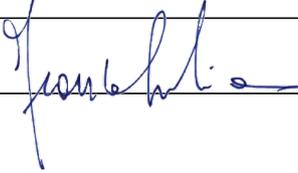


SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

ELENCO ALLERGENI 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	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati		
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 .	X	—
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: 
-------------------------------	--