



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

PAN CINESE®

SEMILAVORATO PER PANE DI RISO E MAIS BIANCO

PAN CINESE® è un pane che evoca la riscoperta di sapori orientali, sulla scia dei grandi viaggi fatti dall'esploratore veneziano Marco Polo fino alla memorabile Cina del Gran Khan.

PAN CINESE® si distingue per il gusto delicato della farina di riso, abbinata con la bontà del mais bianco che conferisce al pane un leggero "scrocchio in bocca" ed un profumo inconfondibile, ricco e saporito. La sua morbidezza e digeribilità ne fanno un ottimo alimento per la dieta di anziani e bambini.

PAN CINESE® viene proposto con una forma caratteristica, stampato con un singolare stampo a lame incrociate – appositamente creato – che dona al pane un piacevole aspetto e permette una pratica ed immediata spezzatura.

DOSI D'IMPIEGO:	PAN CINESE®	g	1000
	Lievito di birra	g	25
	Olio extra-vergine di oliva	g	40
	Acqua	g	circa 550

PREPARAZIONE: Impastare gli ingredienti con spirale per 8-10 minuti (5 minuti alla I° velocità e 3-5 minuti alla II° velocità).

Secondo una antica ricetta cinese si può aggiungere a piacere tra gli ingredienti anche pepe e/o erba cipollina fresca. Per i migliori risultati la temperatura dell'impasto dovrebbe risultare di 26-27°C.

Lasciare puntare l'impasto per 15 minuti in una bacinella oliata. Stendere la pasta su tavola infarinata ad uno spessore di 2 cm, meglio se di larghezza pari allo stampo o suoi multipli (in alternativa formare delle palline di 90-100 g, in tal caso la pagnottina avrà una forma rotonda anziché ovale).

Dare un secondo riposo per 15 minuti circa. Con forza stampare con l'apposito stampo imprimendolo sulla pasta stesa.

Mettere a lievitare in cella per 50-60 minuti a 30-32° C ed umidità costante.

Infornare a 220-230° C con vapore iniziale.

NOTA BENE: Lo stampino a "quattro cubi" da usare, è un modello esclusivo progettato dalla ESKA e va richiesto all'agente o concessionario di zona. Lo stampo è concesso in uso gratuito esclusivamente per la produzione del presente prodotto. La mancata utilizzazione o la volontà di non proseguire nella produzione comportano la restituzione dello stampo che rimane di proprietà della ESKA. L'apertura del sacco implica la lettura e l'accettazione dei termini suddetti.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1211
Revisione scheda	09.1
Codice etichetta	E1211F

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", farina di riso, farina di mais bianco, sale iodato, latte scremato in polvere, emulsionanti (lecitina di soia e di girasole), destrosio, farina di cereale maltato (grano tenero), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

CARATTERISTICHE GENERALI	
Confezione	Sacchi di carta politenata o con politere 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.
Paese di origine	Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Sfarinato.
Odore	Odore caratteristico prevalente di farina.
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	1409 Kj (348 Kcal)
Grassi	1,4
- di cui acidi grassi saturi	0,11
Carboidrati	68,4
- di cui zuccheri	0,4
Fibre	2,2
Proteine	11,9
Sale	2,12

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
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.

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	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	—	—
Uova e prodotti a base di uova.	—	X
Pesce e prodotti a base di pesce.	—	—

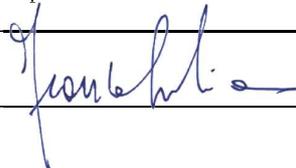


SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(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>
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 L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>], 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: 02.07.2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---