



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SEGGALPIÙ

SEMILAVORATO PER PANE ALLA SEGALE

SEGGALPIÙ è un preparato per ottenere dell'ottimo pane a base di segale, tipico dei paesi nordici. Apporta all'organismo una giusta quantità di fibra grezza per una corretta alimentazione.

SEGGALPIÙ non è un pane pesante, come nel nord Europa, ma è un pane leggero, che si coniuga bene con la cultura italiana, ben alveolato, profumato, di lunga conservazione e massima digeribilità.

DOSI D'IMPIEGO:	SEGGALPIÙ	g	1000
	Lievito di birra	g	30
	Acqua	g	circa 600

PREPARAZIONE: Impastare insieme gli ingredienti con spirale per circa 10 minuti (5 minuti alla I° velocità e altri 3-5 minuti alla II° velocità), aggiungendo l'acqua gradatamente.

Lasciare a riposare per circa 10 minuti. Spezzare. Dare un secondo riposo di 10 minuti.

Formare a piacimento, solitamente a filone. In tal caso deporre i filoni, leggermente schiacciati, nei caratteristici cestini infarinati abbondantemente, con la chiusura verso l'alto.

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

Se lievitati nei cestini, capovolgere i filoni sulla teglia. Informare quindi a 210-220° C con vapore iniziale.

Cottura di 30-40 minuti a seconda delle pezzature. Tempo di cottura di 40-50 minuti.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1164
Revisione scheda	06.1
Codice etichetta	E1164D

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", farina integrale di segale, lievito madre di farina di frumento, farina di cereali maltati, sale iodato, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi).
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.
Paese di origine	Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

Aspetto	Sfarinato.
Odore	Odore caratteristico prevalente di farina.
Colore	Ambrato
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)

Energia	1382 Kj (341 Kcal)
Grassi	1,1
- di cui acidi grassi saturi	0,1
Carboidrati	66,0
- di cui zuccheri	0,3
Fibre	4,6
Proteine	12,0
Sale	1,50

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 i 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 illinoiesis</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.	—	—



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>
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 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:	
-------------------------------	--------------------	--