



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO



### COADIUVANTE PER PANIFICAZIONE

**NO PROBLEM** è un miglioratore in polvere per la produzione di pane speciale e comune ad elevato potere lievitante da preferire per la sua ottima tenuta alla lievitazione in ogni situazione.

**NO PROBLEM** favorisce un equilibrato e potenziato processo di amilasi negli impasti, migliorando sia la quantità della lievitazione ottenendo un prodotto più voluminoso sia la qualità della lievitazione sui tempi lunghi e in condizioni critiche. Tutto ciò si riassume in :

- elevato volume del pane prodotto; ottima tenuta in lievitazione, anche con farina deboli o con acido ascorbico;
- struttura ben alveolata e regolare;
- aspetto dorato e appetitoso.

**DOSE D'IMPIEGO:** 1-1,5% di NO PROBLEM riferita al peso della farina.

**MODALITÀ D'USO:** Aggiungere NO PROBLEM insieme agli altri ingredienti nella fase iniziale dell'impasto e procedere come di consueto.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1058
Revisione scheda	06.1
Codice etichetta	E1058D

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di <b>grano tenero</b> tipo "0", emulsionante (E472e), destrosio, 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.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con politere da 25 Kg.
Bancale	625 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	Leggermente pungente.



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

Colore	Bianco
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	1542 Kj (364 Kcal)
Grassi	13,5
- di cui acidi grassi saturi	12,6
Carboidrati	58,4
- di cui zuccheri	9,2
Fibre	2,2
Proteine	9,1
Sale	0,47

<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
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 <sub>2</sub> .	—	—

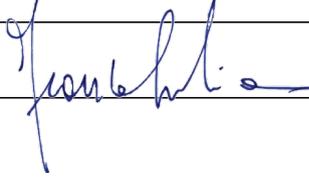


## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(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> <i>barrati con "X" se presenti</i>	<b>RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA</b> <i>barrati con "X" se possibile</i>
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: 
-------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------