



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

FORZA 10

INTEGRATORE PER CROISSANT E PRODOTTI LIEVITATI IN GENERE

FORZA 10 è un integratore della farina e migliorante della lievitazione, specifico per la produzione di croissant, brioche, panettoni, colombe ed in genere per qualsiasi tipo di impasto lievitato.

FORZA 10 serve a rinforzare la maglia glutinica delle farine e stabilizza il processo di lievitazione con un aumento della resa del prodotto finito. Aumenta la tenuta dell'impasto e l'assorbimento di liquidi. Non altera il gusto del prodotto finito.

FORZA 10 si aggiunge normalmente nei propri impasti e non interferisce con il normale processo di lavorazione. Non si devono perciò modificare le proprie ricette.

DOSE CONSIGLIATA: 2-5% in funzione della qualità della farina impiegata.

UTILIZZO: Aggiungere alla farina ed impastare come d'abitudine.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	0315
Revisione scheda	06.1
Codice etichetta	E0315D

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Glutine di frumento, farina di grano tenero 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	Secchiello di plastica da 10 Kg.
Bancale	520 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Richiudere il coperchio 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).



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1583 Kj (376 Kcal)
Grassi	5,8
- di cui acidi grassi saturi	3,8
Carboidrati	35,4
- di cui zuccheri	0,1
Fibre	1,3
Proteine	47,0
Sale	0,14

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 i limiti di legge.

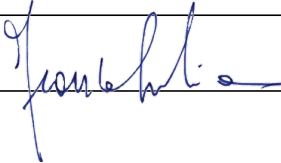
ELENCO ALLERGENI di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	PRESENTI COME INGREDIENTE barrati con "X" se presenti	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA barrati con "X" se possibile
Cereali contenenti glutine (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 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 ₂ .	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco	—	—



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

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

Data di emissione: 26/07/2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---