



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

PANE ROSSO®

SEMILAVORATO PER PANE CON FARINA DI RISO ROSSO INTEGRALE E RAPA ROSSA

PANE ROSSO® permette di ottenere un pane morbido e leggermente aromatico, dalla caratteristica colorazione data dalla presenza di riso rosso e rapa rossa. Questi ingredienti sono fonte di utili antiossidanti!

PANE ROSSO® contiene inoltre preziosi semi di chia, fiocchi di avena e fibre di inulina che insieme all'olio di girasole aggiunto costituiscono un pieno di omega 3, prebiotici e acidi grassi insaturi, ottimi per la salute del cuore e la riduzione del colesterolo nel sangue.

PANE ROSSO®, inoltre, contiene del salutare sale iodato protetto in quantità e qualità tale che, sulla base del Regolamento CE 1924/2006, si può definire fonte di iodio.

PANE ROSSO® è proposto con una invitante decorazione composta di fiocchi di orzo granellato, contenuto separatamente all'interno della confezione

DOSI D'IMPIEGO:	PANE ROSSO®	g	1000
	Lievito di birra	g	30
	Olio di girasole	g	50
	Acqua	g	circa 500

VARIANTE: Per preparare panini dolci aggiungere alla ricetta g 30 di zucchero semolato o di canna.

PREPARAZIONE: Impastare insieme tutti gli ingredienti per circa 5 minuti alla I° velocità e altri 3-5 in II° (con spirale), aggiungendo l'acqua gradatamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

E' consigliabile che la temperatura dell'impasto non superi i 26-27°C. Lasciare a riposare l'impasto per 10-15 minuti a temperatura ambiente.

Spezzare in pezzature da g 50-75, arrotondare e schiacciare delicatamente con il palmo della mano.

Decorare la superficie leggermente inumidita con i fiocchi di orzo granellato (all'interno del sacco).

Mettere a lievitare in cella per 60/70 minuti circa ad una temperatura di 30-32°C con umidità costante.

Infornare a 220-230° C come d'abitudine, con vapore iniziale.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1247
Revisione scheda	00.1
Codice etichetta	E1247A

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "1", farina di riso rosso integrale, semi di chia, barbabietola (rapa) rossa in polvere, fiocchi di avena , lievito madre di farina di frumento , fibra vegetale di inulina, latte scremato in polvere, sale iodato "protetto", enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico). Ogni confezione contiene un sacchetto con 500 g di fiocchi di orzo granellato per decorare il pane.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

CARATTERISTICHE GENERALI	
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con polietilene da 15,5 Kg.
Bancale	620 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	Rosato
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 (383 Kcal)
Grassi	3,6
- di cui acidi grassi saturi	0,4
Carboidrati	57,7
- di cui zuccheri	4,6
Fibre	10,1
Proteine	13,3
Sale	1,18

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

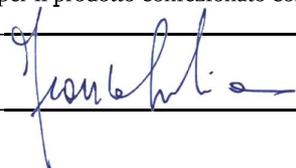


SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(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>
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.	—	X
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: 14.02.2019	Firma di verifica: 
-------------------------------	---