



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

# Palamix

## SEMILAVORATO PER PINSA IN PALA E FOCACCIA ROMANA A LUNGA LIEVITAZIONE

**PALAMIX** è un semilavorato per preparare la tipica focaccia romana, sfiziosa ed invitante, talvolta condita semplicemente con olio e sale, spesso farcita con mozzarella salumi e verdure.

**PALAMIX** è caratterizzato da una crosta leggera e croccante ed una mollica morbida e ben alveolata.

**PALAMIX** è a base di grano tenero, semola, farine di riso, soia, avena, orzo. Si impasta e si lascia maturare in frigo per 18-20 ore e poi, dopo opportuna lievitazione, si stira sulla pala e si inforna!

<b>DOSI D'IMPIEGO:</b>	<b>PALAMIX</b>	g	1.000
	Sale	g	20-25
	Olio extravergine di oliva	g	60
	Lievito di birra	g	6-9
	Acqua	g	750

**PREPARAZIONE:** Impastare bene gli ingredienti con spirale per 8-10 minuti, aggiungendo subito g 600 di acqua ed il resto gradualmente fino a totale assorbimento. E' consigliabile che la temperatura dell'impasto non superi i 26-27°C. Arrotondare, mettere in una bacinella coperta con un telo di plastica e mettere in frigo (4-5°C) a maturare per almeno 18-20 ore (e fino ad un massimo di 3 giorni).

Quando siete pronti, togliere dal frigo e lasciare a riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Stendere l'impasto sul tavolo e tagliare delle lingue di pasta rettangolari della grandezza desiderata. Mettere a lievitare in cella a 28-30°C con umidità costante fino al raddoppio del volume (per circa 80-90 minuti).

A lievitazione raggiunta, schiacciarlo con i polpastrelli, quindi adagiarlo (capovolto o meno come d'abitudine) sulla pala stirandolo leggermente (meno si preme la pasta, maggiore sarà lo sviluppo finale). Volendo, cospargere la superficie con un filo d'olio.

Infornare con la stessa pala e cuocere su platea a 240-250°C per il tempo necessario, a seconda delle pezzature.

L'eventuale farcitura può essere fatta prima di infornare, oppure a cottura quasi ultimata, togliere dal forno, farcire e quindi ultimare la cottura.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1245
Revisione scheda	00.1
Codice etichetta	E1245A

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di <b>grano tenero</b> tipo "0", semola rimacinata di <b>grano duro</b> , farina di riso, farina di <b>soia</b> , farina di <b>avena</b> , farina di <b>orzo</b> , lievito madre di farina di <b>frumento</b> , emulsionante (lecitina di girasole), zucchero, farina di cereali maltati ( <b>frumento</b> ), destrosio, agente di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi).



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>	
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con polietilene 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

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	
Aspetto	Sfarinato.
Odore	Odore caratteristico prevalente di farina.
Colore	Paglierino
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	1443 Kj (357 Kcal)
Grassi	1,9
- di cui acidi grassi saturi	0,3
Carboidrati	68,4
- di cui zuccheri	2,0
Fibre	3,4
Proteine	12,9
Sale	0,03

<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 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE</b> di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011	<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>
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

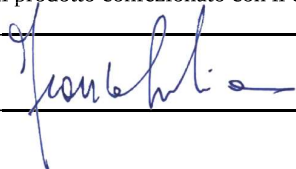


## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(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.	—	—
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> .	—	—
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: 21.06.2019	Firma di verifica: 
-------------------------------	---