



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

PAN HISPANICO

SEMILAVORATO PER PANE AI SEMI DI CHIA

PAN HISPANICO è una miscela concentrata ben digeribile, nella quantità del 40% con farina, per un costo ricetta congruo. Gli ingredienti non sono modificati geneticamente.

PAN HISPANICO contiene i semi di chia, altissima fonte di grassi acidi Omega 3 (acido alfa-linolenico), che agiscono nel mantenimento di un regolare livello del colesterolo nel sangue, ed è fonte di iodio.

PAN HISPANICO è il risultato di ingredienti selezionati bilanciati, con apporto di proprietà nutrizionali importanti, che garantiscono un risultato costante e lo rendono unico e gustoso.

DOSI D'IMPIEGO:	PAN HISPANICO	g	400
	Farina di grano tenero	g	600
	Lievito di birra	g	30
	Acqua	g	circa 600

ATTENZIONE: La quantità di acqua dipende dal tipo di farina utilizzata.

PREPARAZIONE: Impastare gli ingredienti con spirale per 8-10 minuti (5 minuti alla 1° velocità e 3-5 in seconda). Puntare l'impasto per 20 minuti circa in una bacinella oliata.

Spezzare e formare a piacere. Eventualmente decorare la superficie del pane con una miscela di **PAN HISPANICO** e semi di sesamo.

Mettere a lievitare in cella per 60-70 minuti circa a 30-32°C con umidità costante. Infornare a 220-230°C, con vapore iniziale, per il tempo necessario come d'abitudine.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1197
Revisione scheda	02.1
Codice etichetta	E1197B

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Mais soffiato macinato, semi di girasole, semi di chia (Salvia Hispanica) 12,6%, fiocchi di patate, farina di segale integrale, sale iodato protetto, glutine di frumento , germe di grano stabilizzato, semi di lino, farina di zucca, semi di zucca tritati, crusca di grano tenero, estratto di malto d' orzo , farina di grano tenero tipo "0", enzimi (alfa amilasi, emicellulasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico). Additivi tecnologici contenuti nei fiocchi di patate: emulsionante (E471), antiossidanti (sodio metabisolfito , ascorbil palmitato), stabilizzante (difosfato disodico), correttore di acidità (acido citrico).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

CARATTERISTICHE GENERALI	
Confezione	Sacchi di carta politenata o con politere da 15 Kg.
Bancale	495 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. In base al Regolamento CE 1924/2006, sulla base della ricetta suggerita, PAN HISPANICO è una FONTE DI IODIO (Iodato di potassio 49,2 µg pari al 32,8% del Valore Nutritivo di Riferimento) e FONTE DI OMEGA-3 (ALA 0,75 g maggiore di 0,6 g quale Valore Nutritivo di Riferimento). Valori riferiti a 100 g di prodotto.
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).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1459 Kj (349 Kcal)
Grassi	16,7
- di cui acidi grassi saturi	1,8
Carboidrati	37,6
- di cui zuccheri	2,7
Fibre	10,9
Proteine	20,2
Sale	4,88

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.	—	—

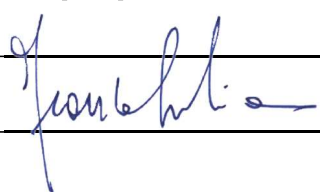


SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(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>
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.	—	—
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 .	X	—
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: 29.03.2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---