

Denominazione

Preparato per "PANE BIANCO" con farina Tipo 1.

Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "1" (95%), pasta acida di FRUMENTO essiccata (Pasta Madre) 3% (farina di GRANO tenero, colture starter), sale, malto d'ORZO, farina di malto di GRANO tenero, enzimi, antiossidante: Acido L-ascorbico.

La confezione contiene all'interno 2 buste di lievito secco attivo in atmosfera protettiva (noto come lievito di birra):

lievito disidratato (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante: monostearato di sorbitano (E491).

Può contenere tracce di SOIA, LATTE, SENAPE, SESAMO e LUPINO.

Caratteristiche Generali

Si tratta di un preparato altamente professionale, dove grazie alla sua formulazione rigorosamente studiata, vengono equilibrate le complesse reazioni e trasformazioni dell'impasto, tanto da soddisfare le esigenze delle lavorazioni più difficili. Una valida farina di base addizionata a buone materie prime, consentono la migliore premessa di un buon risultato finale. L'inserimento della pasta acida in polvere (caratteristico il sapore e l'aroma della fermentazione ottenuta dalla pasta acida/madre naturale) consente ai prodotti ottenuti di preservare per maggior tempo la loro freschezza.

Utilizzo

Utilizzando la Miscela per "PANE BIANCO" è facile preparare prodotti da forno dolci e salati, sia con il metodo tradizionale a mano o con impastatrice ottenendo panini e focacce ben lievitate, sia con le innovative "Macchine da Pane" per preparare pane in cassetta e pan brioche dolce, soffice, ben sviluppato, con una perfetta alveolatura della mollica ed una crosta dorata e croccante. Nella ricetta base di panificazione, lavorando 500g. di miscela per PANE BIANCO con una bustina (10g) di lievito secco attivo e 280 ml di acqua + 30 ml di olio, si ottiene un impasto molto morbido, liscio ed omogeneo. L'impasto preparato va lasciato riposare da 2 a 4 ore in funzione della temperatura ambiente, fino ad ottenere un aumento in volume di 3-4 volte la pasta iniziale, parametro fondamentale prima di iniziare la cottura. **Da consumarsi previa cottura.**

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto: Polvere omogenea, leggermente granulare, esente da corpi estranei.
Colore: Bianco con puntature tipiche, esente da particelle di tonalità e colorazioni estranee.
Odore: Gradevole, tipico esente da odori di rancido e muffa.
Sapore: Tipico, leggermente acidulo.

Standard chimico – fisici ⁰:

| | | |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------|
| Preparato per "PANE BIANCO" | | Lievito secco in bustina |
| Umidità | 15,50 % max | Umidità < 8,00 % |
| pH | 5,40-6,10 % s.s. | pH 6,00-7,00 |
| Proteine | > 11,50 % | |
| Falling Number | 200-280 sec. | |
| Granulometria : | | |
| residuo su setaccio 547 µ | 0-2,0 % (+/- 3 %) | |
| residuo su setaccio 250 µ | 5,0 % (+/- 3 %) | |
| residuo su setaccio 150 µ | 20,0 % (+/-10 %) | |
| fondo | 75,0 % (+/-15 %) | |

Standard Microbiologici ⁰:

| | |
|-------------------------|---------------|
| Carica batterica totale | <100.000/gr |
| Coliformi totali | <500/gr |
| Muffe e lieviti | <5000/gr |
| Salmonelle | assenti/25 gr |

Filth Test ⁰:

| | |
|----------------------|----------------------------|
| Metodo acetoneitrico | |
| G.U.18/8/94 n° 186 | frammenti totali <25/50 gr |

Residui⁰:

Sostanze antiparassitarie:

In accordo con le disposizioni di legge vigenti; tipi e quantitativi massimi tollerati non superano quelli previsti dal DM del 27/08/2004 e successive modifiche, e dal regolamento (CE) n. 396/2005 e successive modifiche.

Micotossine:

In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

Metalli Pesanti

In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e successive modifiche.

Valori nutrizionali:

| Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto | |
|--|------------------|
| Energia | 1436kJ / 339kcal |
| Grassi | 1,4 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,4 g |
| Carboidrati | 65,1 g |
| di cui zuccheri | 2,0 g |
| Fibre | 2,6 g |
| Proteine | 15,1 g |
| Sale | 1,64 g |

Dichiarazione allergeni:

| Allergene (ai sensi del Reg.UE n.1169/2011) | Presente come ingrediente | Assente | Contaminazione possibile |
|--|---------------------------------|---------|-----------------------------|
| Cereali con glutine e derivati | X | | |
| Uova e prodotti di uova e derivati | | X | |
| Pesce e prodotti di pesce e derivati | | X | |
| Crostacei e derivati | | X | |
| Arachidi e derivati | | X | |
| Soia e derivati | | | X |
| Latte e derivati | | | X |
| Frutta a guscio e derivati | | X | |
| Sedano e derivati | | X | |
| Senape e derivati | | | X |
| Semi di sesamo e derivati | | | X |
| Anidride solforosa e solfiti | | X | |
| Lupino e derivati | | | X |
| Molluschi e derivati | | X | |

Informazioni sulla presenza di OGM:

Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da ingredienti geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa dell'Unione Europea.

Imballaggio

Confezione in sacchetto carta kraft da 1 kg., contenente 2 buste di lievito secco da 10g.cadauno, il tutto preparato in fardello termosaldato da 10 confezioni, pallettizzato in 88 fardelli su pedana 80x120cm

Shelf Life

Il preparato per "PANE BIANCO" con farina tipo1 (lievito secco compreso) viene prodotto per una conservazione non inferiore a quattordici mesi se conservato in luogo fresco e asciutto. La presenza di grumi all'interno del preparato in polvere (contenente ingredienti a basso tenore di umidità) non pregiudica la qualità del prodotto. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

⁰Vedi procedure di analisi contenute nel Manuale HACCP. I risultati delle analisi si riferiscono ai valori medi all'atto del confezionamento.