



# SCHEDA TECNICA

## NOIR

|   |  |
|---|--|
| <b>1 Denominazione commerciale prodotto:</b>                    | <b>SEMILAVORATO PER PANE AI CEREALI</b>  |
| <b>2 Denominazione aziendale prodotto:</b>                      |  |
| <b>3 Codice articolo aziendale:</b>                             |  |
| <b>4 Ingredienti:</b>   | Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", farina di <b>segale</b> , semi di <b>sesamo</b> , semi di girasole, semi di lino, farina di <b>orzo</b> , farina di <b>avena</b> , <b>glutine</b> vitale di <b>frumento</b> , sale (1,7%), farina di <b>orzo</b> maltato, farina di mais, destrosio, farina di <b>grano</b> tenero maltato, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi.  |
| <b>5 Dosi di impiego:</b>                                       | <b>NOIR</b> kg 10, acqua L 5,200, olio extravergine di oliva kg 0,400, lievito kg 0,300.<br>Impastare con spirale per 5+7 min., temperatura finale impasto 26°C. Far riposare per 30 min. , pesare pezzi da gr. 300, arrotondarli e fare riposare per altri 30 min.. Formare le pagnotte o i filoni e far lievitare per 50 min. in cella a 30 °C. Infornare con vapore e cuocere a 210 °C per 35 min. circa aprendo il tiraggio a 2/3 della cottura. |
| <b>6 Modalità di impiego:</b>                                   |  |
| <b>7 Confezione:</b>  | Sacchi di carta politenata multistrato da kg 25.   |
| <b>8 Etichettatura:</b>   | Etichettatura ai sensi del Reg. 1169/2011; D.L. 27.01.92 n° 109. e successive modificazioni.   |
| <b>9 Conservazione:</b>   | Luogo fresco a asciutto (T <20 °C; UR <65%).   |
| <b>10 Shelf life:</b>   | 12 mesi.   |
| <b>11 Numero di lotto:</b>                                      | In etichetta con indicazione di gg/mese/anno.  |
| <b>12 Specifiche organolettiche:</b>                            | Aspetto Sfarinato<br>Colore Marrone chiaro con puntinature giallo chiaro e scure<br>Odore Neutro<br>Sapore Tipico  |
| <b>13 Specifiche microbiologiche:</b>                           | Carica batterica totale ≤ 100.000 ufc/g<br>Coliformi totali ≤ 100 ufc/g<br>Escherichia coli ≤ 10 ufc/g<br>Stafilococchi aurei ≤ 50 ufc/g<br>Salmonella assente in 25 g<br>Miceti (muffe e lieviti) ≤ 10.000 ufc/g<br>Filth test ≤ 50 /50g  |
| <b>14 Residui antiparassitari, metalli e altri contaminanti</b> | Entro i limiti di legge.   |



# SCHEDA TECNICA

## NOIR

### ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI

|  | Presenza nel prodotto |    | Presenza nella linea produttiva |    | Note  |
|--|-----------------------|----|---------------------------------|----|---|
|  | SI                    | NO | SI                              | NO |   |
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*  | X                     |    | X                               |    | Farina di grano tenero tipo "0", farina di segale, farina di orzo, farina di avena, glutine vitale di frumento, farina di orzo maltato, farina di grano tenero maltato. |
| Crostacei o prodotti a base di crostacei*  |                       | X  |                                 | X  |   |
| Uova e prodotti a base di uova*  |                       | X  |                                 | X  |   |
| Pesce e prodotti a base di pesce*  |                       | X  |                                 | X  |   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi*  |                       | X  |                                 | X  |   |
| Soia e prodotti a base di soia*  |                       | X  | X                               |    |   |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*   |                       | X  | X                               |    |   |
| Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati* |                       | X  |                                 | X  |   |
| Sedano e prodotti a base di sedano*  |                       | X  |                                 | X  |   |
| Senape e prodotti a base di senape*  |                       | X  |                                 | X  |   |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*  | X                     |    | X                               |    | Semi di sesamo.   |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> *  |                       | X  | X                               |    |   |
| Lupini e prodotti a base di lupini*  |                       | X  |                                 | X  |   |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi*  |                       | X  |                                 | X  |   |
| O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)  |                       | X  |                                 | X  |   |
| Trattamento con radiazioni ionizzanti  |                       | X  |                                 | X  |   |
| Coloranti (Direttiva 94/36/CE).  |                       | X  |                                 | X  |   |

\*Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.

\*\*vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE