

**MAJOR**

Miglioratore per panificazione

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| STRUTTURA                   | Farinosa   |
| CONFEZIONE                  | Sacchi di carta per alimenti da 25 kg  |
| DATA DI SCADENZA            | Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione                      |
| CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE | Luogo fresco ed asciutto   |
| CARATTERISTICHE             | Semilavorato ausiliare per la produzione di tutti i tipi di pane, grissini, pizze, ecc.. |
|                             |  |

**INGREDIENTI**

Farina di grano tenero tipo "0"

Farina di cereali maltati\*

 $\alpha$ -amilasi

E 300

\* generalmente si tratta di farina di frumento maltata;  
in caso diverso provvederemo ad avvisare il cliente

**RICETTA BASE PROPOSTA**

Le dosi di impiego sono: 1,5 Kg. per 100 Kg. di farina.

**MODALITÀ D'IMPIEGO**

MAJOR può essere aggiunto agli impasti diretti, alle bighe o agli impasti a lunga fermentazione.  
Evitare di usare farine additivate con acido L-ascorbico (E 300)

**CARATTERISTICHE  
CHIMICO-FISICHE**

|                  |      |
|------------------|------|
| PH               | < 6  |
| Umidità relativa | < 10 |

**COMPOSIZIONE MICROBICA**

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Lieviti e muffe           | < 10.000 UFC/g  |
| Carica batterica mesofita | <500.000UFC/g   |
| E. Coli                   | <1 UFC/g        |
| Salmonella                | assente in 25 g |

**SCHEMA ALLERGENI**

Major

| <b>ALLERGENE</b>  | <b>Presenza</b> | <b>Presenza accidentale</b> |
|---|-----------------|-----------------------------|
| Cereali contenenti glutine (es. grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate) e prodotti derivati                      | <b>P</b>        | <b>N</b>                    |
| Soia e prodotti derivati  | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Frutta secca in guscio (es. mandorla, nocciola, noce, anacardio, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia) e prodotti derivati | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Arachidi e prodotti derivati  | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Semi di sesamo e prodotti derivati  | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)   | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Uova e derivati   | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Pesce e prodotti derivati   | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Crostacei e prodotti derivati   | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati   | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Senape e prodotti derivati  | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litri, espressi come SO <sub>2</sub>                                | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Lupino e prodotti a base di lupino (Dir. 142/46)  | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco (Dir. 142/46)   | <b>N</b>        | <b>N</b>                    |

**Legenda****N: Non presente** - **P: Presente** - **A: Possibile presenza accidentale****DICHIARAZIONE OGM**

In base alle dichiarazioni ed alla documentazione presentata da fornitori delle materie prime impiegate nella preparazione di questo prodotto, Il prodotto non contiene né deriva da OGM conformemente a quanto disposto dai Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.