

PANSOJA

Semilavorato per la produzione di pane speciale alla soia

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

INGREDIENTI

Farina di frumento '0'
 Gritz di soia
 Farina di frumento maltato
 Agente di trattamento delle farine
 E 300

RICETTA BASE PROPOSTA

-10 Kg. PANSOJA
 -6 Kg. Acqua a 27°-28°C
 -0,3/0,400gr. Lievito
 -200/220 gr. Sale

MODALITÀ D'IMPIEGO

5 min. in I^a velocità
 5 min. in II^a velocità
 Temperatura della pasta: 26/28 °C
 I^a puntata 15-20 min, spezzare formare nelle forme preferite.
 Lievitazione finale per 50-60 minuti.

Cottura: 250°C con umidità iniziale per un tempo conforme al peso.

**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

ETICHETTA PANE

(suggerita in base alla ricetta proposta)

Ingredienti: Farina di frumento 0, acqua*, Gritz di soia (10%)**, farina di frumento maltata, (lievito)***, sale, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico (E 300)

* Nota: l'ingrediente viene posizionato in relazione all'impasto fresco. Si rammenta tuttavia che ai sensi dell'articolo 6 della Dir. CE 13/2000 comma 5 l'acqua aggiunta è indicata nell'elenco in funzione del suo peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come

ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo alla quantità totale del prodotto finito la quantità totale degli altri ingredienti adoperati. Si può non tener conto di questa quantità se essa non supera, in peso, il 5 % del prodotto finito.

** Calcolato come percentuale di ingrediente sull'impasto fresco sull'impasto fresco

*** Nota: ai sensi dell'articolo 4 della Dir. CE 13/2000, tale ingrediente può essere omesso in quanto non più presente nel prodotto finito (comma a) e/o in quanto utilizzato come ausiliario tecnologico (comma c lettera ii).

**SCHEDA ALLERGENI:
PANSOJA**

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

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.