

**MIX MULTICEREALI**

Semilavorato per la produzione di pane ai cereali

<b>STRUTTURA</b>	Farinosa
<b>CONFEZIONE</b>	Sacchi di carta per alimenti da 25 kg
<b>DATA DI SCADENZA</b>	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	Luogo fresco ed asciutto
<b>CARATTERISTICHE</b>	Semilavorato per la produzione di pane leggermente scuro, ideale per al produzione di pagnottelle e pane in cassetta, ricchi di sapore e di semi interi.

**INGREDIENTI**

Farina di grano tenero tipo "0"

Semi di sesamo

Soia spezzata integrale

Farina di soia

Farina di mais

Farina di avena

Farina d'orzo

Semi di lino

Miglio

 $\alpha$ -amilasi

E 300

**RICETTA BASE PROPOSTA**

-10 Kg. MULTICEREAL PAN

-400 gr. Lievito

-6 lt. Acqua a 27°-29°C

-0,350 lt. Olio di oliva

-Sale quanto basta

**MODALITÀ D'IMPIEGO**

Impastare bene fino ad ottenere un impasto elastico, far riposare la pasta per 20' circa, poi procedere alla spezzatura. Quindi far riposare ancora per 10' circa. Formellare la pasta nelle forme e dimensioni desiderate. Far lievitare per 50' circa a 35°C e cuocere a 180°-190°C con o senza vapore.

**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 grano tenero, acqua \*, semi di sesamo \*\*, soia spezzata integrale\*\*, (lievito)\*\*\*, olio extravergine di oliva, sale, farina di soia \*\*, farina di mais \*\*, farina di orzo \*\*, semi di lino \*\*, semi di miglio \*\*, (Alfa amilasi)\*\*\*, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico (E 300)

\*\* Cereali presenti oltre alla farina: 14 %

\* 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.

\*\* Ingrediente caratterizzante

\*\*\* 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**

Multicereali

ALLERGENE	Presenza	Presenza accidentale
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>P</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>P</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.