

**ARABO BIANCO**

Semilavorato per pane arabo

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 grano tenero tipo "0"
Sale
Farina di frumento maltato
$\alpha$ -amilasi
Agente di trattamento della farina E 300

**RICETTA BASE PROPOSTA**

-10 Kg. ARABO
-0,350 Kg. Olio di oliva
-0,250/0,300 Kg. Lievito
-5 lt. Acqua
Sale: è già compreso

**MODALITÀ D'IMPIEGO**

Impastare gli ingredienti per 10 minuti (temperatura dell'impasto 25°C) e lasciare riposare per 30 minuti. Spezzare in pezzi da 100 gr. e cilindrare allo spessore di circa 8 mm.; fare lievitare per 30 minuti circa a 35°C e 85% di umidità. Cuocere a 300°C per circa 7 minuti

**CARATTERISTICHE  
CHIMICO-FISICHE**

PH	< 6
Umidità relativa	< 10

**COMPOSIZIONE MICROBICA**

Lieviti e muffe	< 10.000 UFC/g
Carica batterica mesofita	< 500.000 UFC/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 \*, olio extravergine di oliva, (lievito)\*\* , sale, farina di frumento maltata, (Alfa amilasi)\*\*\*, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico (E 300)

\* 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.

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

**SCHEDA ALLERGENI**  
ARABO BIANCO

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>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.