

LA BAGUETTE

Semilavorato per la produzione di pane speciale

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	97,3 %
Destrosio	1,0 %
Farina di malto	1,0 %
Enzima α -amilasi	0,3 %
Agente di trattamento delle farine E 300	0,2 %
Emulsionante Lecitina	0,2 %

RICETTA BASE

- 10 Kg. di BAGUETTE
- 350 gr. di lievito
- 200 gr. di sale
- 5,6 litri circa di acqua (impasto di media consistenza)

MODALITA' D'IMPIEGO

Impastare bene (1200 battute circa, temperatura impasto 25°C), far riposare l'impasto per 15'/20' circa, spezzare e formare, far lievitare per 50'/60' circa, infornare a forno moderato con vapore.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PH	< 6
Umidità relativa	< 10

COMPOSIZIONE MICROBICA

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

SCHEDA ALLERGENI:

BAGUETTE

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