

Asso

Miglioratore per Panificazione



Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1437 / 344 (Kj / Kcal)	Carboidrati	73,0 g	Fibre	0,3 g
Grassi	1,0 g	di cui zuccheri	0,3 g	Sale	0 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g	Proteine	11,5 g		

IMBALLO:

Sacchi in carta multifoglio da Kg. 25 netti.

STOCCAGGIO:

Conservare in luogo fresco e asciutto. Conservabilità 12 mesi.

Amoruso

MOLINI DAL 1958



Asso Miglioratore per Panificazione

Caratteristiche

Asso è un miglioratore senza emulsionanti. Questo miglioratore "biologico", adatto per tutti i tipi di pane, esplica le sue funzioni attraverso attività enzimatiche amiolitiche di notevole efficacia. Volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzandolo.

Utilizzo

Asso è ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lieviti madri fresche. In caso di utilizzo in combinazione con emulsionanti, per ragioni organolettiche oltretutto di naturalità, è preferibile l'utilizzo di lecitine.

Dosi di impiego

Consigliata: 1 % calcolato sulla farina. Il dosaggio può comunque essere aumentato fino al 3% se si vuole ottenere un effetto più marcato.

Composizione

Farina di grano tenero tipo "0", Farina di frumento maltato, Agenti di trattamento della farina: enzimi, E300 - acido l-ascorbico.

SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO: Conforme a: DM 27 febbraio 1996 n°209 (con aggiornamento DM della SALUTE 27 febbraio 2008), D.P.R. 30 novembre 1998 n°502, Reg.(CE) n°178/2002, Reg.(CE) n°852/2004, Reg.(CE) n°882/2004 e successive modifiche e rettifiche, D.L. 23 giugno 2003 n°181, Reg CE n°41/2009 del 20 gennaio 2009. Etichettatura a norma: D.Lgs. 27 gennaio 1992 n°109 art.17, Reg. CE n°1169 del 25 ottobre 2011.

O.G.M. : Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE: **N° 49/2000** - che modifica il regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE (spec. Art.1, par. 2, lett. b). **N° 50/2000** - concernente l'etichettatura dei prodotti e ingredienti alimentari contenenti additivi e aromi geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati. **N° 1829/2003** - relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati. **N° 1830/2003** - inerente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.

NORME PER L'ETICHETTATURA: Sul cartellino del prodotto al quale è stato aggiunto come ingrediente ASSO nelle dosi consigliate, dovrà essere aggiunta la seguente dicitura: FARINA DI FRUMENTO MALTATO.

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI: In riferimento al prodotto oggetto della scheda, a norma della Legge n°88 del 07 luglio 2009, art.27, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

Allergeni Alimentari (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	Presenza Certa*	Possibile Presenza Accidentale**	Allergeni Alimentari (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	Presenza Certa*	Possibile Presenza Accidentale**
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	SI	Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.	NO	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. o 10 mg./lt. espressi come SO2.	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia.	NO	SI (da campo)	Molluschi e prodotti derivati.	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	NO	NO			
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	NO	NO			

* Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

** Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.