

Farina ai Cereali

Preparato per pane speciale con Girasole, Soia, Sesamo, Lino



Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1437 / 344 (Kj / Kcal)	Carboidrati	73,0 g	Fibre	0,4 g
Grassi	1,0 g	di cui zuccheri	0,4 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 al riparo dalla luce solare.
Conservabilità 12 mesi.

Amoruso

MOLINI DAL 1958

ASSICURAZIONE QUALITÀ
laboratorio@moliniamoruso.it

Farina ai Cereali

Preparato per pane speciale con Girasole, Soia, Sesamo, Lino



Caratteristiche

La Farina ai cereali rustica è un preparato per la produzione di pane speciale con semi di girasole, soia, sesamo e lino. Sapore, sofficità e conservabilità sono le sue caratteristiche salienti.

Utilizzo

Può essere utilizzato tal quale nella preparazione di pani speciali e focacce ai semi in pezzature e formati a piacere.

Composizione

Farina di grano tenero tipo "0", semi di girasole decorticati, granella di soia, semi di sesamo, semi di lino, destrosio, farina di frumento maltato, agenti di trattamento della farina: enzimi, E 300 - acido ascorbico.

Dosi di impiego

1000 gr. Farina ai cereali rustica; 550 gr. Acqua circa; 45 gr. Olio di oliva; 40 gr. Lievito di birra.

Procedimento

Impastare bene gli ingredienti per 10' lenti e 2' veloci con impastatrice a spirale (i tempi sono da considerarsi puramente indicativi perché possono variare con il tipo di impastatrice usata e con la quantità di prodotto) e, comunque, finché non si sia ottenuta una pasta omogenea ed elastica. Temperatura finale impasto 28 °C. Lasciare riposare per circa 20'. Spezzare e formellare. Far lievitare in cella a 35°C. e 85% umidità per 60' circa. Cuocere con vapore a 220 °C.

SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO: Conforme a: DM 27/02/96 n°209, D.P.R. 30 nov. 1998 n°502, Reg.(CE) n°178/2002, Reg.(CE) n°852/2004, Reg.(CE) n°882/2004. Prodotto non destinato al consumatore finale. Etichettatura a norma D.Lgs 27/01/92 n°109 art.17.

NORME PER L'ETICHETTATURA. (L. 4 luglio 1967 art. 19/20; D.M. 4 marzo 1985 art. 21) Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura: PANE SPECIALE CON GIRASOLE, SOIA, SESAMO E LINO.

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, semi di girasole decorticati, granella di soia, semi di sesamo, semi di lino, sale, lievito, farina di grano maltato.

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.

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.	SI	SI
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.	SI	SI	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.