

# Farina Multicereali

## Preparato per pane scuro a base di Cereali e Semi Aromatici



### Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1470 / 351 (Kj / Kcal)	Carboidrati	62,3 g	Fibre	3 g
Grassi	4,9 g	di cui zuccheri	1,4 g	Sodio	4,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g	Proteine	14,8 g		

#### IMBALLO:

Sacchi in carta multifoglio da Kg. 25 netti.

#### STOCCAGGIO:

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce diretta solare.  
Conservabilità 12 mesi.

# Amoruso

MOLINI DAL 1958



## Farina Multicereali

### Preparato per pane scuro a base di Cereali e Semi Aromatici

#### Caratteristiche

La Farina Multicereali, è un preparato per la produzione di pane scuro con: Farina integrale, Sesamo, Mais, Lino, Soia, Miglio, Orzo, Avena e Segale. Sapore, sofficità e conservabilità sono le sue caratteristiche salienti.

#### Utilizzo

Può essere utilizzato sia nella preparazione di pane speciale e focacce ai cereali e semi aromatici in pezzature e formati a piacere.

#### Composizione

Farina di tipo "integrale", semi di sesamo, semi di lino, fiocchi d'avena, granella di soia, fiocchi di segale integrale, farina di mais, semi di miglio, fiocchi d'orzo, destrosio, farina di frumento maltato, agenti di trattamento della farina: enzimi, E 300 - acidoascorbico.

**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:** Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura: Pane speciale con sesamo, mais, lino, soia, miglio, orzo, avena, segale. ingredienti: farina integrale, semi di sesamo, semi di lino, fiocchi d'avena, granella di soia, farina di segale integrale, farina di mais, semi di miglio, fiocchi d'orzo, sale, farina di malto.

**PIZZA AI CEREALI** **Dose d'impiego:** 2500 gr multicereali, 100 gr. lievito di birra, 1500 gr. acqua circa, 150 gr. olio di oliva. **Procedimento:** Impastare bene gli ingredienti per 8 minuti a 1' velocità, e per 3 minuti 2' velocità con 1250 gr. di acqua. temperatura finale impasto 28 °C. Riposo per 20 minuti in vasca. Impastare nuovamente per 7 minuti in 2' velocità, con la restante acqua aggiunta poco per volta. spezzare nelle pezzature desiderate e far lievitare a 30 °C. e 85% umidità per 40 minuti circa. allungare nella pala ed infornare a 230°C per 15 minuti circa. *n.b. i tempi di impasto sono puramente indicativi perché variano per tipo di impastatrice e quantità di impasto.* **Norme per l'etichettatura.** Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura: PIZZA AI CEREALI - pizza speciale con sesamo, mais, lino, soia, miglio, orzo, avena, segale. ingredienti: farina integrale, semi di sesamo, semi di lino, fiocchi d'avena, granella di soia, farina di segale integrale, farina di mais, semi di miglio, fiocchi d'orzo, sale, farina di malto.

**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 (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.