



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

KURKUM®

SEMILAVORATO PER PANE E PRODOTTI DA FORNO ALLA CURCUMA E SEMI (AVENA, GIRASOLE, CHIA E LINO)

KURKUM permette di ottenere un simpatico pane giallo poiché è a base di curcuma. La curcuma è nota per avere particolari proprietà antiossidanti e antinfiammatorie naturali.

KURKUM contiene inoltre una buona percentuale di semi di Chia, ricchi di Omega 3, che agisce al mantenimento di un regolare livello del colesterolo nel sangue. Per questo **KURKUM** si può dichiarare fonte di Omega 3. Inoltre è fonte di iodio, per il sale iodato protetto in esso contenuto. Con l'aggiunta di altri interessanti semi vegetali con **KURKUM** si ottiene un pane fortemente invitante. È possibile preparare inoltre grissini e crackers (le ricette sono riportate in etichetta).

RICETTA PANE:	KURKUM	g	1000
	Lievito di birra	g	30
	Olio di oliva extra-vergine	g	50
	Acqua	g	500-550

PREPARAZIONE: Impastare gli ingredienti con spirale per 8-10 minuti (5 minuti alla 1° velocità e 3-5 in seconda). Puntare l'impasto per 20 minuti circa in una bacinella oliata. Spezzare e formare a piacere. Mettere a lievitare in cella per 60-70 minuti circa a 30-32°C con umidità costante. Informare a 220-230°C con vapore iniziale per il tempo necessario come d'abitudine.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1185
Revisione scheda	02.1
Codice etichetta	E1185B

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro , fiocchi di avena , semi di girasole, semi di chia (Salvia Hispanica), semi di lino, lievito madre di frumento , sale iodato protetto, curcuma polvere (1%), enzimi (alfa amilasi, emicellulasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con polietene da 15 Kg.
Bancale	600 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Richiudere il sacco dopo l'uso.
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane. In base al Reg. CE 1924/2006 KURKUM, sulla base della ricetta suggerita, è FONTE DI IODIO (IODIO = 53,1 µg per 100 g di prodotto dopo cottura, pari al 35,4% del valori nutritivo di riferimento).



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

CARATTERISTICHE GENERALI	
Paese di origine	Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Sfarinato.
Odore	Caratteristico leggermente amarognolo.
Colore	Leggermente ocra
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1516 Kj (373 Kcal)
Grassi	7,0
- di cui acidi grassi saturi	0,8
Carboidrati	58,9
- di cui zuccheri	1,5
Fibre	5,9
Proteine	13,6
Sale	1,94

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 5.000 UFC/g
Coliformi	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g.
Micotossine	Entro i limiti di legge.

ELENCO ALLERGENI di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	PRESENTI COME INGREDIENTE barrati con "X" se presenti	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA barrati con "X" se possibile
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei	—	—
Uova e prodotti a base di uova	—	X
Pesce e prodotti a base di pesce	—	—
Arachidi e prodotti a base di arachidi	—	—
Soia e prodotti a base di soia	—	X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	—	X
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>),	—	X



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

ELENCO ALLERGENI di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	—	—
Sedano e prodotti a base di sedano	—	—
Senape e prodotti a base di senape	—	—
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	—	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco	—	—

Le informazioni riportate nel presente documento sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con il codice etichetta su indicato.

Data di emissione: 26.03.2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	--