



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Plurigran

PREPARATO PER PANE AI 7 CEREALI CON SOIA E SEMI

PLURIGRAN è una farina bilanciata contenente 7 cereali (frumento, segale, avena, orzo, mais, miglio e riso) parzialmente in fiocchi, con soia in granella e semi (di lino e sesamo), fra loro bilanciati, ad alto contenuto di fibre naturali e sali minerali. Un abbinamento di gusti e sapori per esaltare una alimentazione sana ed equilibrata.

PLURIGRAN è un pane bello da vedere e buono da mangiare, di salutare efficacia per le ricche fibre dei cereali presenti nella composizione, che conferiscono l'effetto "spugna" e l'effetto "scopa" all'organismo.

DOSI D'IMPIEGO:	PLURIGRAN	g	1000
	Lievito di birra	g	40
	Olio extra-vergine di oliva	g	40
	Acqua	g	500-550

PREPARAZIONE: Impastare insieme gli ingredienti con spirale per circa 5 minuti alla I° velocità e 3-5 minuti alla II° velocità. È consigliabile che la temperatura dell'impasto non superi i 27° C.

Lasciare a riposare per circa 15-20 minuti. Spezzare in pezzature da 400 g e arrotondare.

Dare un secondo riposo di 15 minuti circa. Formare. Mettere a lievitare in cella per 60 minuti circa a una temperatura di 30-32° C ed umidità costante.

Si consiglia di dare una forma caratteristica incidendo la superficie con tagli a stella prima dell'infornamento. Infornare a 220° C circa con vapore iniziale.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1181
Revisione scheda	05.1
Codice etichetta	E1181D

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", semi di sesamo , farina di soia parzialmente in granella, semi di lino, farina di mais, farina di segale integrale, sale iodato protetto, miglio, fiocchi di avena , fiocchi di orzo , farina di riso, farina di cereali maltati , emulsionante (E 472e), destrosio, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), 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 polietilene 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 Regolamento CE 1924/20066, sulla base della ricetta suggerita, PLURIGRAN è una FONTE DI IODIO (54 µg pari al 36% del Valore Nutritivo di Riferimento). Valori riferiti a 100 g di prodotto.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

CARATTERISTICHE GENERALI	
Paese di origine	Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Sfarinato.
Odore	Odore caratteristico prevalente di farina.
Colore	Paglierino/grigio.
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1506 Kj (372 Kcal)
Grassi	5,4
- di cui acidi grassi saturi	0,9
Carboidrati	61,9
- di cui zuccheri	1,3
Fibre	4,8
Proteine	13,3
Sale	2,13

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 5.000 UFC/g
Coliformi	< 100 MPN/g
Salmonella	Assente in 25 g.
Micotossine	Entro 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>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia</i>	—	X

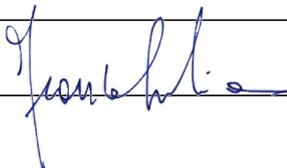


SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(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>
excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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: 28/02/2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	--