

ANVIRA

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la produzione di baguette e pani come da miglior tradizione francese, alveolati, croccanti e leggeri.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Fiocchi di AVENA grandi grandi, semi di miglio, semi di girasole, semi di lino
Aspetto	Polvere omogenea
Colore	bianco
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di pane Baguette come da tradizione francese, fragrante e profumato.
Dosaggio consigliato	Dosare 1kg di prodotto con 610g di acqua, 25g di lievito di birra, 20g disale.
Preparazione	Impastare con una spirale per circa 15 minuti. Lasciar puntare per circa 20-30 minuti a 22-24°C. Spezzare la pasta in pezzatura da pezzi da 250 g (per baguette lunghe 35-40 cm). Fai puntare per altri 10 minuti e procedi a formellare a mano o con filonatrice (allunga e arrotola i pezzi di pasta). Fare lievitare circa 60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 80%. Cuocere per 25 minuti a 220-230°C. COTTURA: prima di effettuare le caratteristiche 5 o 7 incisioni oblique, lasciare le baguette per circa 5 minuti esposte all'aria ambiente, così che la loro superficie essichi leggermente. Aprire la valvola 10 minuti prima di sfornare. Il risultato migliore si ottiene infornando non al massimo della lievitazione.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato
T.M.C.	12 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	no
Adatto a dieta priva di lattosio	no
Adatto ai vegani	sì
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate

ANVIRA

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	379 kcal
	1584 kJoule
Grassi	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	78,0 g
di cui zuccheri	1,2 g
Fibre alimentari	1,0 g
Proteine	12,8 g
sale	0,100 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	sì	no
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	sì
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	sì
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	no	sì
Frutta a guscio ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa ³	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	sì
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

1 (frumento-grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

2 mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.

Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

RHACCP: Dr. G. Sabatino