

FARINA PER PASTA CHOUX, BIGNEE' E FRITTI

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

| | |
|---|---|
| Denominazione di prodotto | Farina poco raffinata con farina di grano tenero germinato, ideale per paste choux, bigné e fritti. W 230-250 P/L 0,40-0,50 |
| | Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg |
| Ingredienti | Farina di GRANO tenero tipo "0" con farina di GRANO tenero germinato |
| Aspetto | Polvere omogenea con odore e sapori tipici |
| Colore | Bianco, leggermente ambrato |
| Uso | Il prodotto è indicato per la produzione di pasta choux, bigné e dolci fritti |
| Dosaggio consigliato | Come da ricetta indicata |
| Preparazione | Uova 2100 g, Farina 0 1300 g, Burro 1000 g, zucchero 50 g, Acqua 2 l, sale fino 10 g. Per preparare la pasta choux tagliate il burro a pezzi e ponetelo in un tegame. Aggiungete anche l'acqua, lo zucchero e il sale e portate il tutto a bollire, a fuoco basso. Non appena inizierà a bollire, spostate il composto dal fuoco e unitevi la farina setacciata (in modo da evitare la formazione di grumi), quindi mescolate subito con una frusta, fino a far addensare il composto. Riportate la pentola sul fuoco dolce e continuate a mescolare con un mestolo di legno, sbattendo energicamente. La miscela sarà pronta quando staccandosi dalle pareti formerà una palla e sul fondo del tegame sarà presente una patina bianca. Trasferitelo quindi in una planetaria e iniziate a lavorarlo con la foglia per un paio di minuti. Solo quando dalla |
| Indicazioni di stoccaggio | Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore |
| T.M.C. | La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato 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 | si |
| Adatto ai vegani | si |
| Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani) | si |
| 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 |

FARINA PER PASTA CHOUX, BIGNEE' E FRITTI

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

| | |
|----------------------------|-------------|
| Energia | 349 kcal |
| | 1462 kJoule |
| Grassi | 1,2 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,3 g |
| Carboidrati | 70,1 g |
| di cui zuccheri | 1,1 g |
| Fibre alimentari | 3,5 g |
| Proteine | 12,8 g |
| sale | 0,020 g |

Scheda Allergeni

| Descrizione | Allergene contenuto | Presenza accidentale |
|---|---------------------|----------------------|
| Cereali contenenti glutine ¹ | sì | |
| 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