

FIAMMINGO ALLE PATATE

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 370; P/L 0,5) miscelata con fiocchi di patate e latte scremato in polvere. Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo 0, fiocchi di patate, LATTE scremato in polvere, zucchero, destrosio, emulsionanti: lecitina di SOIA, E471; farina di CEREALI maltati.
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Tipico
Uso	Pane o focacce soffici dal colore dorato e dal gusto delicato adatto ad accompagnare carni gustose e salumi.
Dosaggio consigliato	Ingredienti: FIAMMINGO ALLE PATATE, 70-75% acqua, 4% olio extravergine d'oliva, 2% sale, 4% lievito.
Preparazione	Con impastatrice a spirale: -1ª velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua, il lievito, il 410 sale; impastare per 5 minuti; -2ª velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 8 minuti. Temperatura finale impasto 27°C. Far riposare l'impasto 15 minuti coperto con un telo. Spezzare e formare l'impasto in forme della pezzatura desiderata. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 30-40 minuti, fuori della cella 60 minuti. Infornare e cuocere con vapore a 220°C per il tempo necessario in funzione della pezzatura scelta (15-20 minuti per filoncini da 100g).
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	no
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

FIAMMINGO ALLE PATATE

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	389 kcal
	1629 kJoule
Grassi	2,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	79,0 g
di cui zuccheri	2,8 g
Fibre alimentari	1,6 g
Proteine	12,8 g
sale	0,900 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	sì	
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	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