

**HIPO**

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di panini hamburger, hotdog e pani in cassetta. Garantisce un ottimo sviluppo, una morbidezza che dura più giorni. Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	<b>Farina di GRANO tenero tipo 0, LATTE in polvere, BURRO in polvere, farina di GRANO tenero maltato, zucchero, antiossidante: acido ascorbico</b>
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Bianca
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di panini hamburger, hotdog e cassetta.
Dosaggio consigliato	Dosare per ogni kg di prodotto 500g di acqua 20g di lievito di birra, 50g di UOVA (1 uovo), 15g di sale.
Preparazione	Mettere nella planetaria il MIX, aggiungere il lievito e tutti gli altri ingredienti e far impastare per 8 minuti circa, velocità media. Terminata la fase d'impastamento, fare 4 pieghe (per dare forza), adagiare l'impasto sul banco di lavorazione e lasciarlo lievitare per 20/25 minuti a temperatura ambiente (25°C) coperto con della pellicola. Stagliare e formare dei panini dal peso di 130 g ognuno. Infarinare il banco di lavorazione, adagiare delicatamente i panetti su di esso senza deformarli e in seguito coprirli con un telo di plastica per evitare che secchi la parte superficiale del panetto. Far lievitare per 15 / 20 minuti. Trascorsi i 20 minuti, schiacciare il panetto con il palmo della mano in modo che la parte tonda della lievitazione si abbassi, affinché il panetto prenda la tipica forma di un panino hamburger (largo e basso). Spennellare con l'uovo la parte superficiale del panetto e aggiungere eventualmente un mix di semi a piacimento ( es. Sesamo, lino, girasole, ecc. ). Far lievitare ben coperti i panetti per 1 ora e 30 minuti, adagiandoli su carta forno. Impostare la temperatura del forno a 180°C e con estrema attenzione adagiare la carta forno (sulla quale sono presenti i panini) sulla platea e far cuocere per 16 minuti.
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

# HIPO

## Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	396 kcal
	1655 kJoule
Grassi	4,1 g
di cui acidi grassi saturi	1,6 g
Carboidrati	78,0 g
di cui zuccheri	2,5 g
Fibre alimentari	0,9 g
Proteine	11,2 g
sale	0,100 g

## Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine <sup>1</sup>	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)	sì	
Frutta a guscio <sup>2</sup>	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa <sup>3</sup>	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 SO<sub>2</sub>

## 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