

**MAXIM**

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato a base di farina e lievito madre, per la produzione di "PANETTONE, PANDORO, COLOMBA, VENEZIANA" con procedimento a fermentazione naturale. Ottima lievitazione, freschezza nel tempo senza conservanti aggiunti. Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	<b>Farina di GRANO tenero tipo 0, lievito madre in polvere, zucchero, emulsionsante: E471, LATTE in polvere, aromi, sale.</b>
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Leggermente ambrato
Uso	Il MIX MAXIM è a base di lievito madre, il ph più stabile evita che il prodotto finito abbia un gusto troppo acido, garantisce più morbidezza del prodotto nel tempo e maggiore flessibilità durante la produzione. Un mix unico, che quindi non richiede utilizzo di lievito madre fresco, specifico per la preparazione dei classici lievitati da ricorrenza, versatile e di semplice utilizzo. Assicura un prodotto con un ottimo sviluppo, gusto, morbidezza, nel rispetto della tradizione artigiana e nel rispetto del disciplinare D.M. 22/7/2005, conserva la morbidezza per molte settimane.
Dosaggio consigliato	Ricetta base IMPASTO SERALE: MAXIM 1kg, Acqua 400g, Lievito di birra 1g, Tuorli d'uovo 150g, Burro 200g. IMPASTO DEL MATTINO: Impasto serale 1.751 g, MAXIM 500g, Acqua 50g, Miele 50g, Zucchero 150g, Tuorli 200g, Burro 250g, Sale 5g, Aromi qb., Frutta 700/800g( In alternativa gocce cioccolato 500/600g). Le quantità indicate in ricetta consentono di ottenere 3 colombe/panettoni in stampi da 1kg
Preparazione	IMPASTO SERALE: Impastare il MAXIM , l'acqua, lievito e i tuorli per circa 15/20minuti. A impasto liscio e ben incordato, incorporare il burro morbido. Temperatura finale impasto: 26-27°C. Far lievitare in cella a 26°C, UR 75% per 12/14 ore E comunque fino a far quadruplicare il volume iniziale.  SECONDO IMPASTO Impastare il preimpasto con MAXIM e l'acqua. Dopo aver ottenuto un impasto liscio e asciutto ( circa 10/15 minuti) aggiungere lo zucchero ed il miele; una volta assorbito versare in due volte il tuorlo e poi il sale. Successivamente aggiungere il burro morbido e gli aromi. Infine aggiungere la frutta precedentemente riscaldata per ottenere una temperatura finale d'impasto di 26-28°C. Lasciar puntare l'impasto per circa 60/90 minuti in cella a 26/28°C, spezzare e arrotolare due volte e riporre negli appositi stampi. Mettere in cella e far lievitare per circa 4/5 ore a 28/30°C, UR 75%. Prima d'infornare, lasciare formare un leggero strato di pelle all'impasto, tagliare a croce la superficie e porre al centro una noce di burro. Cuocere in forno a 170°C per circa 55 minuti (per pezzatura da 1kg.) Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura 95/95°C al "cuore" del prodotto.
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

**MAXIM**

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

# MAXIM

## Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	378 kcal
	1583 kJoule
Grassi	3,4 g
di cui acidi grassi saturi	1,8 g
Carboidrati	72,3 g
di cui zuccheri	14,0 g
Fibre alimentari	0,9 g
Proteine	14,2 g
sale	0,400 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