

## MIX PANE AI 7 CEREALI SCURO

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per pane ai 7 cereali, con lievito madre, ottima sofficità e volume prodotto scuro
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	<b>Farina di GRANO tenero tipo 0, farina di FARRO, farina di SEGALE integrale, lievito madre (farina di GRANO tenero tipo "00", ), farina di riso, malto d'ORZO torrefatto, farina di mais, semola di GRANO GRANO duro, semi di SESAMO, semi di lino, farina di GRANO tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi*. * Essendo gli enzimi inattivati nei prodotti da forno, non hanno alcun ruolo tecnologico nel prodotto finito e non è necessario indicarli nella lista</b>
Aspetto	Polvere omogenea tendente al giallo/marrone con presenza di semi visibili
Colore	Particolarmente scuro
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di pani, panini e pizze ai 7 cereali
Dosaggio consigliato	Dosare per ogni kg di prodotto, 600-650 g di acqua, 30 g lievito, 40 g olio d'oliva, 15 g di sale.
Preparazione	Con impastatrice a spirale: - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua, l'olio, il lievito ed impastare 5 minuti; - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante ed il sale ed impastare per 10 minuti. Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate (si consigliano forme da 300g). Mettere le forme a lievitare su assi o su telai ben infarinati in cella a 30°C e 80% di umidità per 40 minuti, fuori della cella per 60 minuti. Incidere le forme a piacere, infornare e cuocere con poco vapore a 230°C per 30 minuti. Aprire i tiraggi 5 minuti prima di sfornare.
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	sì
Adatto ai vegani	sì
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no

**MIX PANE AI 7 CEREALI SCURO**

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

**MIX PANE AI 7 CEREALI SCURO**

## Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	340 kcal
	1423 kJoule
Grassi	4,2 g
di cui acidi grassi saturi	1,9 g
Carboidrati	60,2 g
di cui zuccheri	4,2 g
Fibre alimentari	3,8 g
Proteine	13,5 g
sale	1,100 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)	no	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	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