

PAN NOIR 30%

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Mix concentrato per pane scuro dal gusto deciso e con semi tostati, ideale per panificazione.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Semi (semi di girasole, semi di lino, semi di SESAMO), farina di GRANO tenero tipo 0, gritz di SOIA, semola rimacinata di GRANO duro, malto d'ORZO tostato, enzimi*. * Essendo gli enzimi inattivati nei prodotti da forno, non hanno alcun ruolo tecnologico nel prodotto finito e non è necessario indicarli nella lista
Aspetto	miscela scura ricca in semi
Colore	scuro
Uso	PAN NOIR 30% è un mix concentrato per panificazione con con farina di soia e malto d'orzo, semi di girasole, semi di lino scuro . Il panificatore aggiungere PAN NOIR 30% alla propria farina per produrre un gustoso pane speciale scuro con semi misti. Questo mix per panificazione è la scelta ideale per chi ricerca il gusto deciso del pane scuro, abbinato alla raffinatezza della tradizione italiana.
Dosaggio consigliato	Per semplificare il lavoro dei professionisti consigliato di aggiungere il PAN NOIR 30% secondo questo dosaggio: 3 kg di PAN NOIR + 7 kg di farina (W 240-260).
Preparazione	3 kg di PAN NOIR 30%, 7 kg di farina, acqua 5,5-6 kg, lievito di birra fresco 300 g, sale 200g. - Impastare tutti gli ingredienti in 1° velocità per 5 minuti. Continuare ad impastare in 2° velocità: per 10 minuti. Far riposare l'impasto 30 minuti circa; spezzare e formare l'impasto nelle forme desiderate. Mettere le forme a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità su assi o su telai ben infarinati per 60 minuti. Infornare e cuocere a 210°C, aprendo la valvola a metà cottura. Il tempo dipende dalla pezzatura. Per pezzature di 250 grammi circa 30 minuti.
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
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

PAN NOIR 30%

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	495 kcal
	2072 kJoule
Grassi	30,2 g
di cui acidi grassi saturi	3,8 g
Carboidrati	30,9 g
di cui zuccheri	0,3 g
Fibre alimentari	14,7 g
Proteine	17,6 g
sale	0,040 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	sì	no
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)	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	sì	no
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