SCHEDA DI PRODOTTO

MULLMIX

PANSOIA 50

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere concentrato con farina di soia, gritz di soia e miele in polvere, che permette al panificatore di realizzare numerosi pani speciali, aggiungendo percentuali differenti della propria farina. E' un prodotto naturale e clean label con cui il panificatore può preparare non solo pane, ma anche sostitutivi del pane (come cracker, grissini, fette biscottate), focacce, biscotti e croissant. Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	**Farina di GRANO tenero tipo 2, farina di SOIA integrale (39%), pasta madre di segale (farina di SEGALE integrale), gritz di SOIA 4%, miele in polvere 3%, farina di GRANO tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.**
Aspetto	Polvere omogenea tendente al colore giallino con presenza di gritz di soia
Colore	Leggermente giallo
Uso	Con il nostro PANSOIA50 si prepara un pane genuino, caratterizzato da gritz di soia e farina integrale di soia. Saporito e croccante, il pane realizzato è indicato per chi cerca di sostituire le proteine animali con una fonte di alternativa di proteine, come vegani e vegetariani. La soia infatti è un legume che contiene un apporto proteico decisamente superiore rispetto ad altri legumi. Consigliato in aggiunta alla farina di Grano tenero per pani, focacce, grissini, schiacciatine, brioches alla Soia.
Dosaggio consigliato	Dosare per ogni 500 g di PANESOIA50, 500 g di farina W220, 600-650 g di acqua, 30 g lievito, 20 g di sale.
Preparazione	Con impastatrice a spirale: - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua, il lievito ed il sale; impastare bene per circa 5 minuti. - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante ed impastare per 10 minuti. Far riposare l'impasto 15-20 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 40-50 minuti. Infornare e cuocere con poco vapore a forno moderato per i minuti necessari in funzione della pezzatura scelta. Aprire i tiraggi poco prima di sfornare.
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	si
Adatto ai vegani	si
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

MULLMIX ITALIA S.r.l.
Via Pigna Spaccata, n.4 - Saviano (NA) tel: 081/19915188 - info@mullmix.it

PANSOIA 50

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	397 *kcal*
	1659 *kJoule*
Grassi	18,0 g
di cui acidi grassi saturi	1,2 g
Carboidrati	40,2 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre alimentari	6,5 g
Proteine	15,2 g
sale	0,100 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	si	no
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	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 illinoiensis (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_2

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

MULLMIX ITALIA S.r.l.
Via Pigna Spaccata, n.4 - Saviano (NA) tel: 081/19915188 - info@mullmix.it