

PANECURCUMA

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere alla curcuma, con buccia di limone in polvere e semi di lino, che permette al panificatore di realizzare numerosi pani speciali. 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 0, pasta madre di FRUMENTO (farina di GRANO tenero 00), semi di lino, curcuma 3%, bucce di limone in polvere 2%, farina di GRANO tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.
Aspetto	Polvere omogenea tendente al colore giallo
Colore	Leggermente giallo
Uso	Miscela ideale per la preparazione di prodotti da forno quali pane, pizze e focacce rustiche. In particolare vengono esaltate le qualità organolettiche della curcuma che con l'aggiunta di bucce di limone in polvere e 29 semi di lino apportano un sapore decisamente prelibato.
Dosaggio consigliato	Dosare per ogni 1000 g di PANECURCUMA, 600-630 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 12 mesi
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	sì
Adatto ai vegani	sì
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no

PANECURCUMA

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

PANECURCUMA

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	339 kcal
	1419 kJoule
Grassi	2,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	66,2 g
di cui zuccheri	1,3 g
Fibre alimentari	3,2 g
Proteine	12,5 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	no	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	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 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