

PANEMAIS 50

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

| | |
|---|--|
| Denominazione di prodotto | Semilavorato in polvere concentrato con farina di mais, palline di mais estruso, semi di girasole 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 1, farina di mais (36%), pasta madre di segale (farina di SEGALE integrale), palline di mais estruso 6%, semi di girasole, miele in polvere 3%, farina di GRANO tenero maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico. |
| Aspetto | Polvere omogenea tendente al colore giallo con presenza di palline di mais |
| Colore | Leggermente giallo |
| Uso | Nucleo arricchito con farina di Mais per aumentarne la leggerezza, la croccantezza e caratterizzarne il sapore. Ideale per pani di grossa pezzatura a lunga conservazione, proteici e ricchi di gusto. Le palline di mais soffiato contenute in questo Nucleo per la panificazione rendono il pane e i prodotti da forno ancora più deliziosi e saporiti. E' la miscela perfetta per sorprendere con un pane dal gusto, croccantezza e colore unico e caratteristico. |
| Dosaggio consigliato | Dosare per ogni 500 g di PANESMAIS50, 500 g di farina W220, 650-700 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. Informare 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 |
| 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 |

PANEMAIS 50

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

PANEMAIS 50

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