PREPARATO PANI PROTEICI LOW CARB

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di pani o prodotti simili proteici. La miscela è ad ELEVATO CONENUTO PROTEICO, contiene il 53% di proteine ed è LOW CARB, quindi a ridotto contenuto di carboidrati, VEGAN. Prodotto versatile, che garantisce risultati perfetti in ogni condizione di utilizzo. Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	**Farina di GRANO tenero tipo1, GLUTINE vitale di frumento, proteine di pisello, proteine di girasole, semi di lino, semi di girasole, semi di miglio, gritz di SOIA, fibra di FRUMENTO, enzimi.**
Aspetto	Polvere omogenea con presenza di gritz di soia
Colore	tendente al paglierino con semi
Uso	Il PREPARATO PANI PROTEICI LOW CARB è indicato per la produzione di pani, panini e prodotti similari, ricchi in proteine a ridotto contenuto di carboidrati.
Dosaggio consigliato	RICETTA PER PANINI BUNS: Dosare per ogni kg di prodotto, 850-900 g di acqua, 30 g lievito, 30 g di sale.
Preparazione	Con impastatrice a spirale: - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine proteiche, una parte dell'acqua, il lievito ed impastare 5 minuti; - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante ed impastare per 10 minuti, verso fine impasto aggiungere il sale. Temperatura finale impasto 26°C. Far riposare l'impasto 30 minuti coperto con un telo; spezzare e formare l'impasto nelle forme
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)	si
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

PREPARATO PANI PROTEICI LOW CARB

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	360 *kcal*
	1505 *kJoule*
Grassi	2,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	28,5 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre alimentari	5,5 g
Proteine	52,8 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	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 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