

VIGO

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di pani di semola rimacinata gd e lievito madre
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Semola rimacinata di GRANO duro, farina di germe di GRANO, lievito madre essiccato (farina di GRANO tenero tipo "00"), farina di GRANO tenero maltato, sale, antiossidante: acido ascorbico
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	giallina
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di pani a base di semola rimacinata gd e pasta madre
Dosaggio consigliato	Dosare per ogni kg di prodotto 700g di acqua e circa 30g di lievito di birra
Preparazione	Miscelare IL MIX, 70% acqua, 3% lievito. Con impastatrice a spirale: - 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito, il 410 sale; impastare bene; - 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e finire l'impasto. Far riposare l'impasto 30-40 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 30-40 minuti. Informare e cuocere senza 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
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

VIGO

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	362 kcal
	1515 kJoule
Grassi	2,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	73,0 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre alimentari	1,2 g
Proteine	12,2 g
sale	1,800 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