



CHIA & SEMI

SEMILAVORATO AI SEMI DI CHIA, SESAMO, LINO, GIRASOLE, ZUCCA E FIOCCHI D'AVENA

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "1", semola rimacinata di **grano** duro, miscela di semi (semi di : chia, girasole, **sesamo**, lino, zucca), flocchi di **avena**, pasta acida essicata di **grano** tenero, flocchi di patate, destrosio, farina di **grano** tenero maltato, spezie, agente di trattamento della farina: E 300, alfa amilasi.

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO ricetta Pizza

CHIA & SEMI gr 1000, acqua ml 660 , lievito fresco gr 5-6 , sale gr 25.

Impastare con impastatrice a spirale per 12 min. o comunque finché l'impasto non si presenta liscio e omogeneo. Temperatura finale dell'impasto 25/26°C. Far riposare per 10-15 minuti , spezzare in pezzi del peso desiderato, arrotondare e lasciare puntare a temperatura ambiente per 2/4 ore, coprendo con telo di plastica. Quindi conservare in frigorifero (2-4°C) . tempo di maturazione 24 ore.

NB: la quantità di lievito può variare in funzione dei tempi di maturazione e conservazione desiderati.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.	<100.000 ufc/g
Coliformi totali	<1.000 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Stafilococco Aureo	<50ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Muffe e Lieviti	<10.000 ufc/g

INQUINANTI CHIMICI- BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge ,Regolamento (CE) n. 1881/2006 del 19/12/2006 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001
Filth test	< 50 /50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Sfarinato
Colore	Giallo chiaro con semi scuri
Odore	Neutro

ALLERGENI

Presenza nella linea produttiva	Soia e prodotti a base di soia*, Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale,orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)* *Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti.
---------------------------------	--

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacchi di carta politenata multistrato
Peso netto	kg 10.
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco a asciutto (T <20 °C; UR <65%).
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	kJ 1589 /376 kcal
Grassi	7.2 g
Di cui saturi	1.0 g
Carboidrati	62 g
Di cui zuccheri	1.0 g
Proteine	14 g
Fibre	6.2 g
Sale	0 g

