

DESCRIZIONE:

Miscela di farina per la produzione di pane al mais. Mais è una miscela di farina di grano tenero e farina di mais, mais estruso e farina di germe di mais per produrre pane speciale al mais.

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero, mais estruso, farina di mais, semi di girasole, glutine vitale di **frumento**, farina di germe di mais tostato, emulsionante: esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi E472e, estratto di curcuma, destrosio, malto d'**orzo**, spezie, sale, agente di trattamento della farina: E300, enzimi* (alpha-amilasi, xilanasi).

Mais: 18,5%

*gli enzimi sono degli ausiliari tecnologici che non appaiono nell'etichetta del prodotto finito.

INGREDIENTI DEL PRODOTTO FINALE:

Farina di **grano** tenero, acqua, mais estruso, farina di mais, semi di girasole, lievito, glutine vitale di **frumento**, farina di germe di mais tostato, sale, emulsionante: esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi E472e, estratto di curcuma, destrosio, malto d'**orzo**, spezie, agente di trattamento della farina: E300.

DOSE E RICETTA D'UTILIZZO:

Miscela Mais	1000 g
Acqua	600 g
Sale	18 g
Lievito	30 g

ISTRUZIONI PER L'USO: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Primo riposo 30 minuti in una bacinella. Spezzare la pasta in pezzi da 300/350 g. Secondo riposo 15 minuti. Formellare a piacere. Lievitazione 45 minuti a 28° C. Cottura 30 minuti in forno con vapore a 210/220° C. Aprire le valvole 10 minuti prima della fine cottura.

SPECIFICHE TECNICHE:

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto	Polvere
Sapori/odore	Caratteristico
Corpi estranei (vetro e metallo)	Assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ASR a 46° C	< 10 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Stafilococco coag+	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Pesticidi	Conforme al regolamento CE n. 396/2005 del 23/2/2005 e successive modifiche
Micotossine e metalli pesanti	Conforme al reg. Europeo n. 1881/2006 del 19/12/2006 e successive modifiche

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	361 Kcal - 1527 Kj
Grassi	4,8 g
di cui Acidi Grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	65,6 g
di cui Zuccheri	0,9 g
Fibre alimentari	3,7 g
Proteine	12,1 g
Sale	0,01 g

SICUREZZA ALIMENTARE:

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi 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.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti, né gli ingredienti che lo compongono, sulla base delle certificazioni dei nostri fornitori.

Allergeni: in conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al relativo decreto legislativo n. 181/2003 di recepimento in Italia, come integrato dal D.Lgs. 114/2006 dell'8.2.2006 e dal D. Lgs. 178/2007 del 27.9.2007, dalla Legge n.88 del 7.7.2009, di attuazione in Italia della Direttiva 2007/68/CE e nel rispetto della Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico n. 5107 del 22.7.2010.

SCHEDA PRODOTTO

MAIS

Codice Prodotto

10556

18/05/2021

Allergeni	SI	NO	Cross-Contamination
Cereali contenenti glutine*	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	X
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	X
Frutta a guscio**		X	X
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	X
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.			
* * Mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

IDENTIFICAZIONE E IMBALLAGGIO:

Imballaggio: conforme al D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; al Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; alla direttiva 2002/72/CE come modificata dal Reg. (CE) n. 975/2009; al Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.

MB Italia Srl. 12042 BRA (CN) Via Piumati, 207

tel.(0172) 634129 C.C.I.A.A. n.159756

Iscr.al Trib. di Cuneo n. 8544 – P.Iva 023549310048 C.F.10102500153

E-mail: info@moul-bie.it – mbpostacertificata@legalmail.it

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
<p>Sacchi di carta Kraft Peso netto 25 Kg. Palletts 36 sacchi</p>	<p>Miscela di farine per la produzione di pane speciale al mais</p>	<p>Farina di grano tenero, mais estruso, farina di mais, semi di girasole, glutine vitale di frumento, farina di germe di mais tostato, emulsionante: esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi E472e, estratto di curcuma, destrosio, malto d'orzo, spezie, sale, agente di trattamento della farina: E300, enzimi* (alpha-amilasi, xilanasi).</p> <p>Il prodotto contiene glutine da grano tenero.</p> <p>Può contenere tracce di semi di sesamo, soia, uova, latte e frutta a guscio.</p> <hr/> <p>In conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al D.Lgs. n. 175 dell'8.10.2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.</p>

CONSERVAZIONE:

Scadenza	Consumare preferibilmente entro il JJ/MM/AA impresso sul fianco del sacco. Shelf-life: 12 mesi
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti, chiudere il sacco dopo l'uso. Prodotto soggetto a calo peso, il calo può variare leggermente il peso netto.