

**DESCRIZIONE:**

Miscela di farine di cereali e semi per la produzione di pane multicereali. Campagrain è una miscela di farine di 4 cereali e 4 semi con l'aggiunta di lievito madre di segale, per la produzione di un pane multicereali rustico.

**INGREDIENTI:**

Farina di **grano** tenero, semi di girasole, semi di **sesamo**, farina di **segale**, semi di lino bruno, semi di lino giallo, farina d'**avena**, farina d'**orzo**, malto d'**orzo** tostato, glutine vitale di **frumento**, enzimi\* (alpha-amilasi, xylanasi, transglutaminasi, glucosio oxydasi, cellulase).

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

Semi 12.5% cereali 87%

**INGREDIENTI DEL PRODOTTO FINALE:**

Farina di **grano** tenero, acqua, semi di girasole, semi di **sesamo**, farina di **segale**, semi di lino bruno, semi di lino giallo, farina d'**avena**, farina d'**orzo**, lievito, malto d'**orzo** tostato, glutine vitale di **frumento**, sale.

**DOSE E RICETTA D'UTILIZZO:**

Miscela Campagrain	1000 g
Acqua	600 g
Sale	18 g
Lievito	20/30 g

**ISTRUZIONI PER L'USO:** impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Primo riposo 30 minuti a temperatura ambiente. Spezzare e formellare a piacere. Lievitazione 75 minuti a 28/30° C. Cottura 30 minuti in forno a 210/220° C. per pezzature da 500 g. Con o senza vapore per ottenere un prodotto più rustico.

**SPECIFICHE TECNICHE:**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Aspetto	Polvere con semi
Sapori/odore	Neutro
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	381 Kcal - 1607 Kj
Grassi	7,4 g
di cui Acidi Grassi saturi	1,0 g
Carboidrati	62,9 g
di cui Zuccheri	0,8 g
Fibre alimentari	6,0 g
Proteine	12,7 g
Sale	0,03 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.

Allergeni	SI	NO	Cross-Contamination
Cereali contenenti glutine*	<b>x</b>		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>x</b>	
Uova e prodotti a base di uova		<b>x</b>	<b>x</b>
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>x</b>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>x</b>	
Soia e prodotti a base di soia		<b>x</b>	<b>x</b>
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		<b>x</b>	<b>x</b>
Frutta a guscio**		<b>x</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>x</b>	
Senape e prodotti a base di senape		<b>x</b>	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	<b>x</b>		
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO2)		<b>x</b>	
Lupino e prodotti a base di lupino		<b>x</b>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>x</b>	
* 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> ( <i>Wangenh.</i> ) <i>K. Koch</i> ], 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.

# SCHEDA PRODOTTO

## CAMPAGRAIN

Codice Prodotto

**11400**

01/01/2021

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 multicereali</p>	<p>Farina di <b>grano</b> tenero, semi di girasole, semi di <b>sesamo</b>, farina di <b>segale</b>, semi di lino bruno, semi di lino giallo, farina d'<b>avena</b>, farina d'<b>orzo</b>, malto d'<b>orzo</b> tostato, glutine vitale di <b>frumento</b>, enzimi*(alpha-amilasi, xylanasi, transglutaminasi, glucosio oxydasi, cellulase).  <b>Il prodotto contiene glutine e semi di sesamo.</b>  <b>Può contenere tracce di uova, latte e soia.</b></p> <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:

<p><b>Scadenza</b></p>	<p>Consumare preferibilmente entro il JJ/MM/AA impresso sul fianco del sacco.                      Shelf-life : 12 mesi</p>
<p><b>Conservazione</b></p>	<p>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.</p>