

	SCHEDA PRODOTTO		Codice Prodotto
	GRAINNOIRE		00269
			15/10/2020

DESCRIZIONE:

Miscela di farine di cereali e semi per la produzione di pane multicereali. Grainnoire è una miscela di farine di cereali e semi molto concentrata con l'aggiunta di malto d'orzo tostato e malto di segale tostato, per la produzione di un pane multicereali particolarmente scuro e ricco.

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero, glutine vitale di **frumento**, semi di lino bruno, semi di lino giallo, semi di girasole, semola di **soia**, farina d'**orzo**, cruschetto di **segale**, malto d'**orzo** tostato, malto di **segale** tostato, sale, farina di **cereali** maltati, agente di trattamento della farina: E300, enzimi* (alpha-amilasi, xylanasi).

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

Semi 20% cereali 71.5%

INGREDIENTI DEL PRODOTTO FINALE:

Farina di **grano** tenero, acqua, glutine vitale di **frumento**, semi di lino bruno, semi di lino giallo, semi di girasole, semola di **soia**, farina d'**orzo**, cruschetto di **segale**, malto d'**orzo** tostato, malto di **segale** tostato, lievito, sale, farina di **cereali** maltati, agente di trattamento della farina: E300.

DOSE E RICETTA D'UTILIZZO:

Miscela Grainnoire 1000 g

Acqua 600/650 g

Lievito 20/30 g

ISTRUZIONI PER L'USO: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Primo riposo 30/40 minuti a temperatura ambiente. Spezzare e formellare a piacere. Lievitazione 80/90 minuti a 28/30° C. Cottura 30/40 minuti in forno senza vapore a 210/220° C. per pezzature da 500 g.

SPECIFICHE TECNICHE:

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

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

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

SCHEDA PRODOTTO **GRAINNOIRE**

Codice Prodotto

00269

15/10/2020

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	382 Kcal - 1603 Kj
Grassi	11,7 g
di cui Acidi Grassi saturi	1,5 g
Carboidrati	44,3 g
di cui Zuccheri	2,0 g
Fibre alimentari	9,6 g
Proteine	20 g
Sale	1,7 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 **GRAINNOIRE**

Codice Prodotto
00269
15/10/2020

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		
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.

SCHEDA PRODOTTO **GRAINNOIRE**

Codice Prodotto

00269

15/10/2020

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta Kraft Peso netto 25 Kg. Palletts 40 sacchi	Miscela di farine per la produzione di pane speciale multicereali	Farina di grano tenero, glutine vitale di frumento, semi di lino bruno, semi di lino giallo, semi di girasole, semola di soia, farina d'orzo, cruschetto di segale, malto d'orzo tostato, malto di segale tostato, sale, farina di cereali maltati, agente di trattamento della farina: E300, enzimi (alpha-amilasi, xylanasi). Il prodotto contiene glutine e soia. Può contenere tracce di uova, latte, frutta a guscio e semi di sesamo. ----- 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.

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.