

DESCRIZIONE:

Miscela di cereali per la produzione di pan di segale. Seigle noir è una miscela di farina di segale e farina di grano tenero, arricchita con lievito madre di segale, adatto alla produzione di qualsiasi tipo di pane alla segale. Miscela ricca di segale 74,5% dona al pane un gusto intenso ed un colore molto scuro.

INGREDIENTI:

Farina di **segale (74.5%)**, glutine vitale di **frumento**, farina di **grano** tenero, lievito madre di **segale** in polvere, fibre di grano saraceno, acidificante: acido citrico E330, emulsionante: lecitina di **soia** E322, agente di trattamento della farina: E300, enzimi (cellulase, xilanasi).

INGREDIENTI DEL PRODOTTO FINALE:

Farina di **segale (74.5%)**, acqua, glutine vitale di **frumento**, farina di **grano** tenero, lievito madre di **segale** in polvere, lievito, sale, fibre di grano saraceno, acidificante: acido citrico E330, emulsionante: lecitina di **soia** E322, agente di trattamento della farina: E300.

Gli enzimi sono ausiliari tecnologici e non compaiono nell'etichetta del prodotto finito.

DOSE E RICETTA D'UTILIZZO:

Miscela Seigle noir	1000 g
Acqua	830 g
Sale	20 g
Lievito	18 g

ISTRUZIONI PER L'USO: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Primo riposo 40/45 minuti in cella a 28/30° C. Spezzare e formellare la pasta a piacere. Lievitazione 50/60 minuti in cella a 28/30° C con umidità al 70/80%. Cottura 40/60 minuti in forno con o senza vapore a 210/220° C.

SPECIFICHE TECNICHE:

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto	Polvere grigio
Sapori/odore	segale
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	340 Kcal - 1441 Kj
Grassi	2,0 g
di cui Acidi Grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	59,5 g
di cui Zuccheri	1,4 g
Fibre alimentari	7.4 g
Proteine	17,3 g
Sale	0,04 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

SEIGLE NOIR

Codice Prodotto

10022

01/02/2021

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		
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	x
Frutta a guscio**		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 SO2)		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> (<i>Wangenh.</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

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.

	SCHEDA PRODOTTO	Codice Prodotto 10022
	SEIGLE NOIR	01/02/2021

IDENTIFICAZIONE E IMBALLAGGIO:

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta Kraft Peso netto 25 Kg. Palletts 36 sacchi	Miscela di farine per la produzione di pane di segale	Farina di segale (74.5%) , glutine vitale di frumento , farina di grano tenero , lievito madre di segale in polvere, fibre di grano saraceno, acidificante: acido citrico E330, emulsionante: lecitina di soia E322, agente di trattamento della farina: E300, enzimi (cellulase, xilanasi). Il prodotto contiene glutine da grano tenero e soia. Può contenere tracce di uova, latte 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.

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.