

DESCRIZIONE:

Miscela di farina per la produzione di pane morbido tipo hamburger. Doomy è una miscela di farina di grano tenero per la produzione di ogni tipo di pane morbido come pan cassetta, hamburgers, panini al latte, panini dolci.

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero, zucchero, glutine vitale di **frumento**, siero di **latte** in polvere, farina di fave, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi E471, stabilizzante: carbossimetilcellulosa E466, conservante: propinato di calcio E282, enzimi* (maltogenic alpha-amilasi, xilanasi, alpha amilasi).
*gli enzimi sono degli ausiliari tecnologici che non appaiono nell'etichetta del prodotto finito.

INGREDIENTI DEL PRODOTTO FINALE:

Farina di **grano** tenero, acqua, zucchero, burro, glutine vitale di **frumento**, siero di **latte** in polvere, farina di fave, lievito, sale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi E471, stabilizzante: carbossimetilcellulosa E466, conservante: propinato di calcio E282.

DOSE E RICETTA D'UTILIZZO:

Miscela Doomy	1000 g
Acqua	600 g
Burro o grasso vegetale	50 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 10 minuti a temperatura ambiente. Spezzare la pasta in pezzi da 200/250 g. Formellare e guarnire a piacere (sesamo, papavero, lino). Lievitazione 90 minuti a 30° C. Cottura 20/25 minuti in forno con vapore a 210/220° C.

SPECIFICHE TECNICHE:

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto	Polvere bianca
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	367 Kcal - 1557 Kj
Grassi	1,7 g
di cui Acidi Grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	73,7 g
di cui Zuccheri	4,6 g
Fibre alimentari	4,1 g
Proteine	12,2 g
Sale	0,17 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*	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		
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 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.

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta Kraft Peso netto 25 Kg. Palletts 30 sacchi	Miscela di farine per la produzione di pane speciale tipo hamburger	Farina di grano tenero, zucchero, glutine vitale di frumento , siero di latte in polvere, farina di fave, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi E471, stabilizzante: carbossimetilcellulosa E466, conservante: propinato di calcio E282, enzimi* (maltogenic alpha-amilasi, xilanasi, alpha amilasi). Il prodotto contiene glutine da grano tenero e latte. Può contenere tracce di semi di sesamo, soia e uova. ----- 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.