

	SCHEDA PRODOTTO		Codice Prodotto
	DOOMY		10068
			18/05/2021

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

SCHEDA PRODOTTO **DOOMY**

Codice Prodotto

10068

18/05/2021

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.

SCHEDA PRODOTTO **DOOMY**

Codice Prodotto
10068
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		
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.

SCHEDA PRODOTTO **DOOMY**

Codice Prodotto

10068

18/05/2021

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
<p>Sacchi di carta Kraft</p> <p>Peso netto 25 Kg.</p> <p>Palletts 30 sacchi</p>	<p>Miscela di farine per la produzione di pane speciale tipo hamburger</p>	<p>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).</p> <p>Il prodotto contiene glutine da grano tenero e latte.</p> <p>Può contenere tracce di semi di sesamo, soia e uova.</p> <p>-----</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:

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