

 <p>Molino Soncini Cesare</p>	<p>Molino Soncini Cesare strada Bassi dei Folli 141/A 43030 Porporano (PR) 0521 641132</p>	<p>BOZZA SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER PANE SENZA GLUTINE Cod.: MSOPE03000000G</p>	<p>BOZZA Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 1 di 3</p>
--	---	---	--

DESCRIZIONE PRODOTTO: Preparato alimentare in polvere senza glutine, ideale per la realizzazione di pane, destinato all'impiego professionale.

Il preparato risulta di facile impiego e consente di ottenere pane con caratteristiche tipiche del prodotto convenzionale.

Ingredienti: Fecola di patate, Amido di riso, Stabilizzanti: gomma di guar, gomma di xantano, idrossipropilmetil cellulosa; Farina di lenticchie, Fibra di psyllium (**senape**), Zucchero, Sale, Estratto di lievito, Correttore di acidità: calcio acetato, ezima: alfa-amilasi.

DOSAGGIO INDICATIVO E MODALITA' D'USO

PANE

Ingredienti: 500 g di preparato in polvere, 390 ml di acqua tiepida (30°C circa), 25 g di lievito fresco, 20 g di olio di oliva, 3 g di sale.

Procedimento: mettere il preparato in polvere addizionato di sale in una planetaria con spirale.

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, aggiungere l'olio e unire al preparato in polvere.

Impastare per due minuti a bassa velocità e proseguire per altri 4 minuti a velocità media. Con le mani infarinate l'impasto, quindi modellare il pane nella forma desiderata e riporre su teglia; coprire con pellicola e lasciar lievitare per un'ora a circa 30 °C.

Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C, nel ripiano intermedio, avendo cura di azionare il vapore per i primi 5 secondi, per 20-25 minuti nel caso di panini con pezzatura iniziale da circa 80 g.

I tempi di cottura andranno comunque variati in base alla pezzatura del pane da ottenere.

Suggerimento per una cottura ottimale: durante gli ultimi 5 minuti di cottura aprire lo sportello del forno per qualche secondo o lasciare aperta la valvola del forno fino a fine cottura.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :

Carica microbica totale	:	< 500.000	ufc/g
Lieviti	:	< 2000	ufc/g
Muffe	:	< 2000	ufc/g

SICUREZZA ALIMENTARE:

Metalli pesanti	:	entro limiti di legge
Micotossine	:	entro limiti di legge
Pesticidi	:	entro limiti di legge
Trattamenti ionizzanti	:	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Sapore	:	Di pane
Colore	:	Beige
Aspetto	:	Polvere scorrevole
Odore	:	Di pane
Sostanze estranee	:	Assenti

Emesso da	CQ	Data emissione: 15/02/2011
Verificato da	RAQ	Rev.: 04 del 14/05/2015
Approvato da	DIR GEN	Pag.: 1 di 3

Aggiornamento contenuti: 27/07/2016	
-------------------------------------	--

 Molino Soncini Cesare	Molino Soncini Cesare strada Bassi dei Folli 141/A 43030 Porporano (PR) 0521 641132	BOZZA SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER PANE SENZA GLUTINE Cod.: MSOPE03000000G	BOZZA Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 2 di 3
--	--	--	---

INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI OGM :

Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivati da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con Reg. 1829/2003 e 1830/2003.

SHELFLIFE: da definire in base all'imballo

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

(Allegato III bis della Direttiva 2007/68/CE del 27/11/2007 e successive modifiche)

TIPO ALLERGENE	PRESENZA nel prodotto	CROSS-CONTAMINATION NEGLI INGREDIENTI
- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale , orzo, avena, farro , kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<20ppm	no
- Crostacei e prodotti a base di crostacei	no	no
- Uova e prodotti a base di uova	no	no
- Pesce e prodotti a base di pesce	no	no
- Arachidi e prodotti a base di arachidi	no	no
- Soia e prodotti a base di soia	no	no
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	no	no
- Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh) 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	no	no
- Sedano e prodotti a base di sedano	no	no
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	no	no
- Senape e prodotti a base di senape	no	si
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	no	no
- Lupino e prodotti a base di Lupino	no	no
- Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

METODOLOGIA DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo pulito, asciutto, fresco e ventilato, lontano da sorgenti di calore dirette. Il prodotto teme l'umidità, quindi sigillate sempre le confezioni dopo l'impiego

CONDIZIONI DI TRASPORTO: Non sono richieste condizioni particolari: l'automezzo deve essere idoneo al trasporto di alimenti e nelle condizioni igieniche opportune

Emesso da Verificato da Approvato da	CQ RAQ DIR GEN	Data emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 2 di 3
Aggiornamento contenuti: 27/07/2016		

 <p>Molino Soncini Cesare</p>	<p>Molino Soncini Cesare strada Bassi dei Folli 141/A 43030 Porporano (PR) 0521 641132</p>	<p>BOZZA SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER PANE SENZA GLUTINE Cod.: MSOPE03000000G</p>	<p>BOZZA Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 3 di 3</p>
--	---	---	--

CONFEZIONE: da definire

BANCALIZZAZIONE: da definire

NOTA INFORMATIVA : Prodotto mediante procedura di autocontrollo interna HACCP. Per quanto non previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia di sicurezza alimentare.

NOTA INFORMATIVA CODICE PRODOTTO: codice in bozza.

Emesso da Verificato da Approvato da	CQ RAQ DIR GEN	Data emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 3 di 3
Aggiornamento contenuti: 27/07/2016		