



Revisione del 01.10.2021

## **SCHEDA TECNICA**

**Semilavorato con germe di mais tostato e segale**

**Nome commerciale Ryecorn**

### DENOMINAZIONE /ORIGINE

Preparazione per pane. Origine UE.

### COMPOSIZIONE

Farina di grano tenero tipo 1, segale 20% e germe di mais tostato 1%.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Polvere bianca con presenza di parti cruscali.

### SHELF LIFE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Sei mesi in ambiente asciutto e aerato. Per la merce in sacco a scarico pallet avvenuto va rimosso il film estensibile di contenimento.

### DATI CHIMICI:

Umidità: 14.5 - 15.5 %

Allergeni: Glutine di frumento legato alle caratteristiche intrinseche del prodotto. Può contenere tracce di soia, senape.

OGM: free conformi ai Reg. CEE 1829/2003 e 1830/2003.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Carica batterica totale* : <100000 UFC/g

*Coliformi totali* : < 1000 UFC/g

*Escherichia coli* : < 10 UFC/g

*Lieviti* : < 5000 UFC/g

*Muffe* : < 5000 UFC/g

*Salmonella* : assente/25g

*Residui di pesticidi* : non superiori ai limiti riportati nel Reg. CE n.396/05 e s.m.i.

*Metalli pesanti* : non superiori ai limiti riportati nel Reg. CE n.1881/06 e s.m.i.

### IMPIEGO

Semilavorato con germe di mais tostato e segale	1000g
Acqua	500-550g
Lievito di birra	40g

Semilavorato con germe di mais tostato e segale è un mix pronto all'uso.

Permette di ottenere impasti omogenei e facilmente lavorabili.

Si ottengono così pani ben sviluppati, con ottima alveolatura, dal sapore e aroma caratteristico.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1378 KJ/327 Kcal
GRASSI	2,5 g
di cui saturi	0,5 g
CARBOIDRATI	62 g
di cui zuccheri	0,6 g
PROTEINE	14 g
FIBRE	5,0 g
SALE	1,1 g

CARATTERISTICHE DI IMBALLO E CONSEGNA

PRODOTTO	IMBALLO	DICITURA	NOTE
Sacco	Sacco in carta conforme DM 21/03/73; DPR 777/82; Reg 1935/04/CE; Reg 2023/06/CE; Reg (UE) 10/11.	Dati fornitore del prodotto. Data di scadenza e lotto su ogni sacco.	

**Sede e stabilimento di Lendinara (RO):** 45026 Via Caduti Sul Lavoro 31 Tel. 0425 601590 Fax 0425 601595  
**Stabilimento produttivo di Arcole (VR):** 37040 Via Padovana 123 Tel. 045 7636531 Fax 045 7636541

mailto: laboratorio@macinazionelelendarina.it; mailto:qualita@macinazionelelendarina.it