



Revisione del 10.06.2021

## SCHEMA TECNICA

### Semilavorato con germe di mais tostato, malto e semi vari: PANERO

#### DENOMINAZIONE /ORIGINE

Preparazione per pane e pizza . Origine UE ed extra UE.

#### COMPOSIZIONE

Farina di grano tenero tipo 0 W360, semi di lino 5%, zucca 5%, girasole 5%, germe di mais tostato 2%, malto scuro 1%.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Polvere grigiastra con presenza di semi vari.

#### 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 e semi di sesamo.

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 semi di lino, zucca e girasole tritati, germe di mais tostato e malto scuro, è un mix pronto all'uso.

Permette di ottenere impasti omogenei e facilmente lavorabili, con assorbimento d'acqua tra l'85 e il 95%.

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



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	
ENERGIA	1643KJ/390 Kcal
GRASSI	9 g
di cui saturi	1.2 g
CARBOIDRATI	59.3 g
di cui zuccheri	0.7 g
PROTEINE	15.03 g
FIBRE	5.8 g
SALE	0.01 g

#### CARATTERISTICHE DI IMBALLO E CONSEGNA

PRODOTTO	IMBALLO	DICITURA	NOTE
Sacco	Sacco in carta coforme 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