



## SCHEDA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

Via E. Fermi, 4  
24050 Grassobbio (BG) – ITALY  
+39 035 4242742 – info@kompletitalia.it

## PAN DELLA VIGNA kg 15

	Denominazione di vendita	PAN DELLA VIGNA kg 15
	Codice interno	KOM1598
	Descrizione commerciale	Miscela per la produzione di pane con farina di semi d'uva, girasole e zucca
	Codice a barre	4025599581019
	Pallettizzazione	Pallet kg: 750 - Confezioni per strato:7
	Ingredienti:	<b>farina di grano tenero tipo "0"</b> ; semi di girasole (9%); semi di zucca (4,5%); semolino di mais; farina di semi d'uva (3,5%); sale; <b>farina di grano pregelatinizzata</b> ; <b>yogurt in polvere da latte scremato</b> ; fibre vegetali, <b>pasta acida essiccata di grano tenero</b> ; <b>farina di malto d'orzo</b> ; agenti di trattamento della farina: E300, enzimi.
	Shelf life	12 mesi
	Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro, fresco ed asciutto, a temperatura ambiente e lontano da fonti di calore.
Quantità per confezione	15 kg peso netto	

**Caratteristiche microbiologiche** (Questi dati sono puramente indicativi –

Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)

	valore di riferimento/g	valore limite/g
Conta batt. Aerobi mesof.30°C	1000000	---
Enterobacteriaceae	100000	1000000
Escherichia Coli	10	100
Stafilococco coag. Positivo	100	1000
Bacillus cereus	100	1000
Spore sulfitoridutt. Clostrid.	100	1000
Salmonella spp/25g	---	n.r.
Lieviti	1000	---
Muffe	10000	---
<b>Proprietà nutrizionali valori medi riferiti a 100 g di prodotto</b>		
Valore energetico	376 kcal	1573 Kj
Grassi	7,4 g	
di cui acidi saturi	1,1 g	
Carboidrati	59,5 g	
di cui zuccheri	1,4 g	
Fibre	5,3 g	
Proteine	13,5 g	
Sale	2,20 g	

**Caratteristiche fisiche**

Consistenza:	Miscela in polvere
Colore	Bianco
Sapore / odore	Di farina

	<b>Ricetta base</b>	<b>Ciabatta</b>
<b>Pan della Vigna</b>	1.000 g	2.000 g
Farina di grano tenero	-	1.000 g
Acqua	550-600 g	2.250 g
Lievito	35 g	120 g
Sale	-	20 g
<b>Modalità d'impiego:</b> Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24 - 25°C. Riposo dell'impasto: 15 minuti. Formare a piacere. Lievitazione: 45 minuti ca. a 30°C con 75% U.R. Cottura: 200-210°C per 30 minuti ca. con vapore.		
<b>Ciabatta:</b> impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C lasciar lievitare l'impasto in vasca unta per 50 minuti ca. Versare l'impasto sul tavolo infarinato e porzionare nel formato voluto. Posare si assi infarinare per 50 minuti ca. Cottura: 220-230°C con vapore per 30 minuti ca.		

**OGM** Il prodotto non contiene OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)**HACCP** Lo stabilimento di produzione è autorizzato ai sensi del reg. CE 852/04

Allergeni	Presente	La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte	x	
Frutta a guscio e prodotti derivati		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti a conc. Sup.10mg/kg o 10mg/l in termini di So <sub>2</sub> totale		
Lupini e prodotti a base di lupini		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

La presente scheda tecnica è un estratto della scheda originale della ns. Casa Madre produttrice. Per qualsiasi altro dettaglio, prego contattare il ns. Ufficio all'indirizzo info@kompletitalia.it

Le informazioni ivi riportate si riferiscono all'elaborazione e all'applicazione di ingredienti e processi in base alle attuali conoscenze e consulenze tecniche, e per quanto accurate, non sono considerate vincolanti. L'utilizzatore del prodotto è responsabile di effettuare test ed analisi per gli usi e le finalità inerenti la propria attività.

La presente scheda tecnica si riferisce alla data dell'aggiornamento sotto riportato e può subire variazioni, in base alle materie prime disponibili in fase produttiva.

Il presente documento è stato redatto elettronicamente ed è valido senza firma.

Data di ultimo aggiornamento: 17/12/2017 sv