

1	Denominazione commerciale prodotto:	SEMILAVORATO PER PANE ALL'AVENA
2	Denominazione aziendale prodotto:	PANE ARABO
3	Codice articolo aziendale:	ARA
4	Ingredienti:	farina di grano tenero tipo "O", fiocchi di avena tostati, sale, farina di grano tenero maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E 300.
5	Dosi di impiego:	PANE ARABO kg 10, acqua L 5, olio di oliva kg 0,400, lievito kg 0,300
6	Modalità di impiego:	Impastare con spirale per 10/12 min., temperatura finale di impasto 25/27 °C. Far riposare 10 min., spezzare in pezzi da 60/80 gr. e arrotondarli. Far riposare per altri 10/15 min. e passare ai rulli della formatrice ottenendo dei dischi alti circa 5 millimetri facendo attenzione che la pasta non strappi. Far lievitare 30 min. a 30 °C quindi infornare con vapore e cuocere a temperatura alta (260 °C) per 6/8 min.
7	Confezione:	Sacchi di carta politenata multistrato da kg 25.
8	Etichettatura:	Etichettatura ai sensi del D.L. 27.01.92 n° 109.
9	Conservazione:	Luogo fresco a asciutto (T <25 °C; UR <65%).
10	Shelf life:	8 mesi.
11	Numero di lotto:	Data di scadenza con indicazione di gg/mm/aa.
12	Specifiche organolettiche: Aspetto Colore Odore Sapore	Sfarinato Bianco con puntinature giallo chiaro Neutro Tipico
13	Specifiche microbiologiche: Carica batterica totale Coliformi totali Escherichia coli Stafilococchi aurei Salmonella Miceti (muffe e lieviti) Filt test	≤ 100.000 ufc/g ≤ 100 ufc/g ≤ 3 ufc/g ≤ 50 ufc/g assente in 25 g ≤ 1.000 ufc/g ≤ 50 /50g
14	Residui antiparassitari, metalli e altri contaminanti	Entro i limiti di legge.