

<b>1</b>	Denominazione commerciale prodotto:	<b>SEMILAVORATO PER PANE ALLA SOIA</b>
<b>2</b>	Denominazione aziendale prodotto:	<b>CONDISOIA</b>
<b>3</b>	Codice articolo aziendale:	SOI
<b>4</b>	Ingredienti:	farina di grano tenero tipo "O", granella di soia tostata, farina di soia, sale, farina di grano tenero maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E 300.
<b>5</b>	Dosi di impiego:	<b>CONDISOIA</b> kg 10, acqua L 5, olio extravergine di oliva kg 0,450, lievito kg 0,350.
<b>6</b>	Modalità di impiego:	Impastare per 10 min. a spirale, temperatura finale di impasto 24/26 °C. Riposo 20 min., spezzare in pezzi da gr. 80/100 e arrotolare con la formatrice. Lasciare lievitare 60 min.. Infornare con vapore a temperatura moderata.
<b>7</b>	Confezione:	Sacchi di carta politenata multistrato da kg 25.
<b>8</b>	Etichettatura:	Etichettatura ai sensi del D.L. 27.01.92 n° 109(art. 17).
<b>9</b>	Conservazione:	Luogo fresco a asciutto (T <25 °C; UR <65%).
<b>10</b>	Shelf life:	8 mesi.
<b>11</b>	Numero di lotto:	Data di scadenza con indicazione di gg/mm/aa.
<b>12</b>	Specifiche organolettiche: Aspetto Colore Odore Sapore	Sfarinato Bianco con puntature marroni Leggermente tostato Tipico
<b>13</b>	Specifiche microbiologiche: Carica batterica totale Coliformi totali Escherichia coli Stafilococchi aurei Salmonella Miceti (muffe e lieviti) Filth test	≤ 100.000 ufc/g ≤ 100 ufc/g ≤ 3 ufc/g ≤ 50 ufc/g assente in 25 g ≤ 1.000 ufc/g ≤ 50 /50g
<b>14</b>	Residui antiparassitari, metalli e altri contaminanti	Entro i limiti di legge.