

1	Denominazione commerciale prodotto:	SEMILAVORATO PER PANE AI CEREALI SEMI DI GIRASOLE, SESAMO E LINO	E
2	Denominazione aziendale prodotto:	PAN SCURO	
3	Codice articolo aziendale:	SCUR	
4	Ingredienti:	farina di grano tenero tipo "O", semi di girasole, semi di sesamo, farina di segale, semi di lino, farina di avena, farina di orzo, sale, mais soffiato, estratto di malto d'orzo, farina di grano tenero maltato, agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi. Ogni confezione contiene gr. 500 di fiocchi di avena da utilizzare come decorazione.	
5	Dosi di impiego:	PAN SCURO kg 10, acqua L 5,300, lievito kg 0,300.	
6	Modalità di impiego:	Impastare con spirale per 5+8 min., temperatura finale di impasto 26/28 °C. Lasciar riposare per 30 min.. Spezzare e formare a piacere. Far lievitare per 60 min. in cella a 30 °C con umidità. Infornare con vapore e cuocere a 220 °C per 40 min. (pezzature da gr 300).	
7	Confezione:	Sacchi di carta politenata multistrato da kg 25.	
8	Etichettatura:	Etichettatura ai sensi del D.L. 27.01.92 n° 109 (art. 17).	
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 Marrone chiaro con puntature giallo chiaro e scure Neutro Tipico	
13	Specifiche microbiologiche: Carica batterica totale Coliformi totali Escherichia coli Stafilococchi aurei Salmonella Miceti (muffe e lieviti) Filt test	≤ 500.000 ufc/g ≤ 1.000 ufc/g ≤ 10 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.	