

1	Denominazione commerciale prodotto:	SEMILAVORATO PER PANE
2	Denominazione aziendale prodotto:	POOL POTENZIATO
3	Codice articolo aziendale:	POLI
4	Ingredienti:	farina di grano tenero tipo "O", destrosio, emulsionante: E 472e, farina di grano tenero maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E 300.
5	Dosi di impiego:	0,5 % - 1 % sulla farina.
6	Modalità di impiego:	miscelare il POOL POTENZIATO unitamente agli altri ingredienti dell'impasto ma lontano dal sale.
7	Applicazioni:	Tutti i tipi di pane e paste lievitate in genere. Particolarmente indicato per prodotti con aggiunta di grassi e per lavorazioni con metodo diretto. Efficace in tutti i casi dove occorre aumentare la resistenza alla lievitazione, migliorare l'aspetto del prodotto finito, compensare le differenze di panificabilità causate dalle materie prime (caratteristiche diverse che si possono riscontrare tra le varie partite di farina) e da motivi ambientali (cambio di temperatura e mancato rispetto dei giusti tempi di lavorazione).
8	Confezione:	Sacchi di carta politenata multistrato da kg 25.
9	Etichettatura:	Etichettatura ai sensi del D.L. 27.01.92 n°109.
10	Conservazione:	Luogo fresco a asciutto (T <25 °C; UR <65%).
11	Shelf life:	8 mesi.
12	Numero di lotto:	Data di scadenza con indicazione di gg/mm/aa.
13	Specifiche organolettiche: Aspetto Colore Odore Sapore	Sfarinato Bianco Leggermente pungente Leggermente acidulo
14	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 ≤ 10 ufc/g ≤ 50 ufc/g assente in 25 g ≤ 1.000 ufc/g ≤ 50 /50g
15	Residui antiparassitari, metalli e altri contaminanti	Entro i limiti di legge.