

<b>1</b>	Denominazione commerciale prodotto:	<b>SEMILAVORATO PER PANE</b>
<b>2</b>	Denominazione aziendale prodotto:	<b>PROGRESSO POTENZIATO</b>
<b>3</b>	Codice articolo aziendale:	PRI
<b>4</b>	Ingredienti:	farina di grano tenero tipo "O", farina di grano tenero maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E 300.
<b>5</b>	Dosi di impiego:	0,5 % - 1 % sulla farina.
<b>6</b>	Modalità di impiego:	miscelare il <b>PROGRESSO POTENZIATO</b> unitamente agli altri ingredienti dell'impasto ma lontano dal sale.
<b>7</b>	Applicazioni:	Tutti i tipi di pane e paste lievitate in genere prodotti sia seguendo il metodo diretto che quello tradizionale con preimpasto (biga). Efficace in tutti i casi dove occorre aumentare la carica enzimatica per migliorare l'aspetto del prodotto finito e 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).
<b>8</b>	Confezione:	Sacchi di carta politenata multistrato da kg 25.
<b>9</b>	Etichettatura:	Etichettatura ai sensi del D.L. 27.01.92 n° 109.
<b>10</b>	Conservazione:	Luogo fresco a asciutto (T <25 °C; UR <65%).
<b>11</b>	Shelf life:	8 mesi.
<b>12</b>	Numero di lotto:	Data di scadenza con indicazione di gg/mm/aa.
<b>13</b>	Specifiche organolettiche: Aspetto Colore Odore Sapore	Sfarinato Beige chiaro Aromatico Tipico
<b>14</b>	Specifiche microbiologiche: Carica batterica totale Coliformi totali Escherichia coli Stafilococchi aurei Salmonella Miceti (muffe e lieviti) Filth test	250.000 - 1.500.000 ufc/g ≤ 5.000 ufc/g ≤ 10 ufc/g ≤ 50 ufc/g assente in 25 g ≤ 1.000 ufc/g ≤ 50 /50g
<b>15</b>	Residui antiparassitari, metalli e altri contaminanti	Entro i limiti di legge.