

<b>1</b>	Denominazione commerciale prodotto:	<b>SEMILAVORATO PER PANE ALLA SEGALE</b>
<b>2</b>	Denominazione aziendale prodotto:	<b>PAN SEGALATO</b>
<b>3</b>	Codice articolo aziendale:	SEG
<b>4</b>	Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "O", farina di segale, farina integrale di segale, pasta acida essiccata da farina di segale, sale, estratto di malto d'orzo, farina di grano tenero maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E 300.
<b>5</b>	Dosi di impiego:	<b>PAN SEGALATO</b> kg 10, acqua L 6,200, lievito kg 0,400.
<b>6</b>	Modalità di impiego:	Impastare con spirale per 10/12 min., temperatura finale impasto 25/27 °C. Far riposare per 20 min., rompere la lievitazione schiacciando l'impasto e ripiegandolo su se stesso poi lasciare riposare per altri 20 min. Pesare pezzi da gr. 300/400 e formare a piacere. Far lievitare in cella con umidità a 26/28 °C per 35 min.. Infornare con vapore e cuocere a 200 °C per 40 min. aprendo le valvole verso il termine della cottura.
<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 e 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 Marrone chiaro Aromatico Aromatico acidulo.
<b>13</b>	Specifiche microbiologiche: Carica batterica totale Coliformi totali Escherichia coli Stafilococchi aurei Salmonella Miceti (muffe e lieviti) Filtration test	≤ 100.000 ufc/g ≤ 100 ufc/g ≤ 3 ufc/g ≤ 50 ufc/g assente in 25 g ≤ 5.000 ufc/g ≤ 50 /50g
<b>14</b>	Residui antiparassitari, metalli e altri contaminanti	Entro i limiti di legge.