



SCHEMA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

Via E. Fermi, 4  
24050 Grassobbio (BG) – ITALY  
+39 035 4242742 – info@kompletitalia.it**BUTTERTOAST kg 10**

Denominazione di vendita	BUTTERTOAST kg 10
Codice interno	KOM1521
Descrizione commerciale	Semilavorato al burro per i "salati" di panificazione, pasticceria e gastronomia. Freeze (con miglioratore per surgelazione)
Codice a barre	3232940007468
Pallettizzazione	Pallet kg: 770 - Confezioni per strato:7
Ingredienti:	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0"; <b>burro</b> (ca. 4%); <b>latte</b> scremato in polvere; sale; zucchero; farina di malto d' <b>orzo</b> ; emulsionanti: E471, E472e, E322; <b>glutine di grano</b> tenero; proteine del <b>latte</b> ; destrosio; farina di <b>lupini</b> ; stabilizzanti: E450, E466; <b>lattosio</b> , fibre vegetali, agente di trattamento della farina: E300, enzimi; pasta acida essiccata di <b>grano</b> tenero, aroma.
Shelf life	6 mesi
Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro, fresco ed asciutto, a temperatura ambiente e lontano da fonti di calore.
Quantità per confezione	10 kg peso netto
Note:	

**Caratteristiche microbiologiche** (Questi dati sono puramente indicativi –

Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)

	valore di riferimento/g	valore limite/g
Conta batt. Aerobi mesof.30°C	1000000	---
Escherichia Coli	10	100
Stafilococco coag. Positivo	100	1000
Bacillus cereus	100	1000
Spore sulfitoridutt Clostrid.	100	1000
Salmonella spp/25g	---	n.r.
Muffe	10000	---
<b>Proprietà nutrizionali valori medi riferiti a 100 g di prodotto</b>		
Valore energetico	372 kcal	1556 kJ
Grassi	5,7 g	
di cui acidi saturi	3,5 g	
Carboidrati	64,9 g	
di cui zuccheri	3,9 g	
Fibre	3,9 g	
Proteine	12,2 g	
Sale	1,75 g	

**Caratteristiche fisiche**

Consistenza:	Miscela in polvere
Colore	Bianco
Sapore / odore	Di farina
<b>Buttertoast</b>	<b>BURRO (ric.base)</b> <b>LATTE</b> <b>OLIO</b> <b>FOCACCIA</b>
Farina	1.000 gr --- 1.000 gr 1.000 gr 1.000 gr
Acqua	--- --- 1.000 gr ----
Latte	500-550 gr 450 gr 1.100 gr 600 gr
Olio	--- 100 gr --- ----
Miele	--- --- 100 gr 80 gr
Sale	--- 50 gr --- ----
Lievito di birra	--- --- 20 gr ----
	50 gr 50 gr 60 gr 50 gr
<b>Modalità d'impiego:</b>	
Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.	
Temperatura dell'impasto: 24-26°C	
Tempo di riposo: 10 minuti	
Spezzare, tornire e posizionare su teglia. (Per focaccia stendere all'altezza di 1 cm, bucare la pasta con le dita e cospargere con abbondante emulsione di acqua, sale e olio.)	
Lievitazione: 30°C con 75% U.R. per 40 minuti circa, per focaccia 30 min.	
Cottura: per panini all'olio e al burro: 210°C per 20 minuti circa con vapore, Per panini al latte e focaccia: 210°C per 15 minuti circa con vapore.	

**OGM** Il prodotto non contiene OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)**HACCP** Lo stabilimento di produzione è autorizzato ai sensi del reg. CE 852/04

Allergeni	Presente	La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		x
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte	x	
Frutta a guscio e prodotti derivati		x
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti a conc. Sup.10mg/kg o 10mg/l in termini di So <sub>2</sub> totale		
Lupini e prodotti a base di lupini	x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

La presente scheda tecnica è un estratto della scheda originale della ns. Casa Madre produttrice. Per qualsiasi altro dettaglio, prego contattare il ns. Ufficio all'indirizzo info@kompletitalia.it

Le informazioni ivi riportate si riferiscono all'elaborazione e all'applicazione di ingredienti e processi in base alle attuali conoscenze e consulenze tecniche, e per quanto accurate, non sono considerate vincolanti. L'utilizzatore del prodotto è responsabile di effettuare test ed analisi per gli usi e le finalità inerenti la propria attività.

La presente scheda tecnica si riferisce alla data dell'aggiornamento sotto riportato e può subire variazioni, in base alle materie prime disponibili in fase produttiva.

Il presente documento è stato redatto elettronicamente ed è valido senza firma.

Data di ultimo aggiornamento: 03/2024 ir