



## SCHEDA TECNICA

**KOMPLET ITALIA S.r.l.**  
Via E. Fermi, 4  
24050 Grassobbio (BG) – ITALY  
+39 035 4242742 – info@kompletitalia.it

**CHIA BROT 40 kg 15**

	Denominazione di vendita	CHIA BROT 40 kg 15
	Codice interno	<b>KOM1523</b>
	Descrizione commerciale	Miscela concentrata per pane e panini ai semi di Chia (Salvia Hispanica)
	Codice a barre	4025599231877
	Pallettizzazione	Pallet kg: 750 - Confezioni per strato:4
	Ingredienti:	mais soffiato tritato, semi di girasole, fiocchi di patate, semi di chia (Salvia hispanica) 12,9% ca., <b>farina di segale</b> , sale, <b>glutine di grano tenero</b> , <b>germe di grano tenero alimentare stabilizzato</b> , semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, <b>crusca di grano tenero</b> , <b>estratto di malto d'orzo</b> , agente di trattamento della farina: acido ascorbico.
	Shelf life	12 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	15 kg peso netto	

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

Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)

	valore di riferimento/g	valore limite/g		
Conta batt. Aerobi mesof.30°C	1000000	---	Consistenza: Colore Sapore / odore	Miscela in polvere Bianco Di farina
Enterobacteriaceae	100000	1000000		
Escherichia Coli	10	100		
Stafilococco coag. Positivo	100	1000	<b>Ricetta</b> <b>CHIA BROT 40</b> Farina di grano tenero tipo "0" 4,000 kg Lievito 0,300 kg Acqua 6,000 kg  Modalità di impiego: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 26°C Riposo dell'impasto: 20 minuti. Pezzare come d'abitudine, formare e porre a lievitare a 30°C con 75% U.R. per circa 60 minuti Cottura: 230° con vapore con forno in caduta a 210°C per 50 minuti circa ( pezzature da 600 g.)	
Bacillus cereus	100	1000		
Spore sulfitoridutt. Clostrid.	100	1000		
Salmonella spp/25g	---	n.r.		
Lieviti	1000	---		
Muffe	10000	---		
<b>Proprietà nutrizionali valori medi riferiti a 100 g di mix</b>				
Valore energetico	400 kcal	1675 Kj		
Grassi	17,0 g			
di cui acidi saturi	2,1 g			
Carboidrati	37,5 g			
di cui zuccheri	2,1 g			
Fibre	12,7 g			
Proteine	18,0 g			
Sale	5,5 g			

**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

<b>Allergeni</b>	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		
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		
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		x
Anidride solforosa e sofiti 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: 05/03/2018 sv