




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	KOM1523
	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., farina di segale , sale, glutine di grano tenero , germe di grano tenero alimentare stabilizzato , semi di lino, farina di semi di zucca, semi di zucca tritati, fibre vegetali, crusca di grano tenero , estratto di malto d'orzo , 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	Ricetta CHIA BROT 40 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	---		
Proprietà nutrizionali valori medi riferiti a 100 g di mix				
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

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		
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 solfiti a conc. Sup.10mg/kg o 10mg/l in termini di So ₂ 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