



Form 3.4.01

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa

Nome: MAISANO
Denominazione di vendita: Miscela completa in polvere per la realizzazione di pane al mais
Codice: G001.V1
Marchio: AGRANO

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	per la realizzazione di pane al mais
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	10,000 kg MAISANO 100% 5,000 Kg Acqua 0,300 Kg Lievito di birra 15,300 Kg peso totale dell'impasto Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 3 min. 1a velocità + 6 min. 2a velocità Temperatura della pasta: 24-26°C Riposo: 20 min. Peso Pezzature: 300 g Fermentazione finale: 35-40 min. Tempo di cottura (decescente): 40 min. Temperatura di cottura: 220°C
Modalità d'uso:	Dopo il riposo prestabilito della pasta, formare i pastelli in forme rotonde o allungate, spennellarli con acqua, passarli nella granella di mais e metterli a lievitare. Prima di infornare incidere ogni singolo pezzo. A metà cottura aprire la valvola del forno per far diminuire la temperatura di ca. 15°C.
Ingredienti:	farina di frumento , granella di mais, semi di girasole, farina di mais, olio di colza, sale iodato, glutine di frumento , curry in polvere (coriandolo, curcuma, senape , piselli pidgeon, peperoncino rosso, trigonella, cumino, zenzero, finocchio, pepe, aglio, sale, farina di riso), pepe di Caienna, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi (frumento)
Cross contamination:	QUID: 19% farina di mais ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Sacco
Peso Netto:	25 kg
Condizioni di stoccaggio:	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di gelo, calore e luce
TMC (termine minimo di conservazione)	12 mesi



Form 3.4.01

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.2 di 3

Scheda tecnico informativa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Polvere con granuli
Colore:	Giallo
Odore:	Caratteristico
Gusto/Aroma:	Caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

U.R.%:	10 ca.
Aw:	0,49 ca.
pH:	6 ca.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	500000 ufc/g max
Lieviti:	1000 ufc/g max
Muffe:	10000 ufc/g max
Salmonella:	Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1641
	Kcal	389
Grassi:	g	8,8
	di cui acidi grassi saturi	g 0,8
Carboidrati:	g	63,4
	di cui zuccheri	g 0,6
Fibra:	g	4,5
Proteine:	g	11,7
Sale:	g	2,2

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003. La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 0 del: 26/06/2015

Stampato il: 09/04/2018

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.3 di 3

Scheda tecnico informativa

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 116912011

Sostanza	
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	+
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	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	-
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	+
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Contaminazione crociata: ASSENTE

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.