



inserito 06/2013vs - Agg 09/2014 yb

FOGLIO TECNICO: **PROBODY 70**      **KOM1525**

*Miscela per la produzione di un pane con il 70% in meno di carboidrati,  
ricco di proteine e fibre!*

**Imballaggio / Stoccaggio:**

Imballaggio	sacco multistrato carta
Peso netto	25 kg      pallet 30 x 25 kg
Conservazione	12 mesi
Stoccaggio	da conservare in luogo fresco ed asciutto

**Colore e consistenza**

Farina con miscela di semi

**Sapore - odore**

Neutro - farina

**Specifiche chimico - fisiche - nutrizionali (valori medi)**

Base d'analisi: g / 100 g	
Valore nutritivo:	285 Kcal - 1184 Kjoules
Grassi:	16,8 g di cui saturi      2,2 g
Carboidrati:	6,1 g di cui zuccheri      2,4 g
Fibra alimentare	11,8 g
Proteine	21,4
Sale	1,48 g

**Specifiche batteriologiche**

	valore di riferimento/g	valore limite/g
Conta batt. Aerobi mesof.30°C	1000000	---
Enterobacteriaceae	100000	1000000
Escherichia Coli	10	100
Stafilococco coag. Positivo	100	1000
Bacillus cereus	100	1000
Spore sulfitoridutt. Clostrid.	100	1000
Salmonella spp/25g	---	n.r.
Lieviti	1000	---
Muffe	10000	---

Questi dati sono puramente indicativi - Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni.

**Ingredienti**

**Proteine di grano tenero, farina di soia, tritello di soia, semi di lino giallo, farina integrale di farro, fibra di mele, crusca di grano tenero, pasta acida essiccata di farro integrale, sale, estratto di malto d'orzo, spezie.**

Può contenere tracce di: lupini, latte, sesamo.

**Ricetta**

<b>PROBODY 70</b>	2.100 g
Farina 380w	900 g
Acqua	2.580 g
Lievito	90 g

Tempo di impasto:      impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 26 - 27°C

Riposo:                    20 - 30 minuti

Spezzare e tornire in panini da 150 g circa.

Lievitazione:            50 - 60 minuti a 30°C con 70% U.R.

Cottura panini da 150 g:      220°C con vapore scendendo a 200°C per 35-40 minuti circa.