

## LINEA BENESSERE – PANGUSTO

Rev. 00/2019

### CARATTERISTICHE / MAIN FEATURES

**Semilavorato per panificazione con crusca e germe di grano tostati. Le fibre e il germe conferiscono al prodotto finito un'eccezionale fragranza e un profumo unico. Il germe è il cuore del chicco di grano, la parte più vitale e nutriente. Il prodotto va utilizzato nell'ambito di una dieta variata ed equilibrata e uno stile di vita sano. / Semifinished product for bread-making with bran and toasted wheat germ. The fibers and germ give an exceptional fragrance and a unique flavour at the finished products. The germ is the heart of wheat, the most vital and nutritious part of grain. The product should be used as part of a healthy, varied balanced and diversified diet.**

### INGREDIENTI / INGREDIENTS

Farina di **grano** tenero tipo 0, crusca di **grano** tenero tostata (5%), germe di **grano** tenero tostato (4%). / Soft **wheat** flour, toasted **wheat** bran (5%), toasted soft **wheat** germ (4%).

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

	VALORE VALUE	TOLLERANZA TOLERANCE	UN.MISURA MEASURE UNIT	RIF/PAR REF.	METODO METHOD
UMIDITÀ / MOISTURE (* semilavorato/mix)	15,5	Max	%		D.M. 27/05/85
PROTEINE / PROTEINS (* semilavorato/mix)	13,5	Min	%	s.s.	D.M. 23/07/94

MINERALI - %VNR / MINERALS - %NRV		
	PER 100g* di semilavorato per 100* g mix	PER 100g** di prodotto finito per 100** g finished product
Fosforo / Phosphorus	204 mg - 29%	120 mg - 17%

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

	PER 100g* di semilavorato per 100 *g mix	per 100g** di prodotto finito per 100 g** finished product
ENERGIA / ENERGY	1462 kJ	1038 kJ
	345 kcal	245 kcal
GRASSI / FAT	1,8 g	1,2 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURED	0,4 g	0,3 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	67 g	46 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGAR	0,9 g	0,5 g
FIBRE / FIBER	4,9 g	4,3 g
PROTEINE / PROTEIN	13 g	10 g
SALE / SALT	<0.01 g	1,7 g

\*Soggetti a variazioni naturali / Subject to the natural variation - \*\*I valori indicati sono da considerarsi medi e ottenuti dalla somma dei valori nutrizionali dei singoli ingredienti del prodotto finito, preparato secondo la ricetta in fondo. / Indicated values are to be considered average and obtained from the sum of nutritional values of the individual ingredients of finished product, prepared according to the under recipe.

### MICROBIOLOGIA / MICROBIOLOGY

DESCRIZIONE / DESCRIPTION	VALORE VALUE	TOLLERANZA TOLERANCE	UN.MISURA MEASURE UNIT	METODO METHOD
CARICA MICROBICA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT	100.000	max	ufc/g	ISO 4833:2003
COLIFORMI TOTALI / TOTAL COLIFORMS	100	max	ufc/g	ISO 4832:2006
ESCHERICHIA COLI	10	max	ufc/g	ISO 16649-2:2001
SALMONELLA	Assente /absent	max	25g	ISO 6579:2002
MUFFE / MOLD	1000	max	ufc/g	ISO 21527:2008
LIEVITI / YEAST	1000	max	ufc/g	ISO 21527:2008

**FITOFARMACI / PESTICIDES**

**Entro i limiti di legge. Reg CE 396/2005 e succ. aggiornamenti.** / *Within the legal limits. In accordance with Regulation CE 396/2005 and subsequent amendments.*

**CONTAMINANTI / CONTAMINANTS**

**Entro i limiti di legge. Reg CE 1881/2006e succ. aggiornamenti.** / *Within the legal limits. In accordance with Regulation CE 1881/2006 and subsequent amendments.*

**ALLERGENI / ALLERGENS**

**Glutine. Può contenere tracce di soia.** / *Gluten. May contain traces of soy.*

**OGM / GMO**

**Ai sensi del Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.** / *In compliance to Reg. C.E. 1829/2003 and 1830/2003, it does not contain genetically modified organisms.*

**MODALITÀ DI CONSEGNA / PACKAGING**

**Sacchetto di carta da 15 Kg ad uso alimentare secondo legge vigente in materia di sfarinati.** / *15 kg food grade paper bag, according to the EU law.*

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITION**

**Conservare nella sua confezione originale in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.** / *Store the product in its original packaging in a cool and dry place, away from direct sunlight.*

**SHELF LIFE**

**9 mesi / 9 months**

**ORIGINE / ORIGIN**

**UE / non UE**

**DOSAGGIO CONSIGLIATO-RICETTA / DOSAGE-RECIPE**

- ✓ **10 kg** di Preparato PANGUSTO / PANGUSTO mix
- ✓ **5,8 l** di acqua / water
- ✓ **2 kg** di lievito naturale (o pasta acida) / *sourdough*
- ✓ **35 g** di lievito / yeast
- ✓ **200 g** di sale / salt

**Temperatura finale dell'impasto 26/27°C** / *Final dough temperature 26/27°C*

Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti in 1<sup>a</sup> velocità. Impastare 10 minuti in 2<sup>a</sup> velocità aggiungendo la restante acqua. Lasciare riposare per 30/40 minuti. Dividere l'impasto in pezzi di circa 500g e formare dei "filoni". Mettere il pane sulle assi infarinate. Far lievitare in cella di lievitazione per circa 60 minuti alla temperatura di 30°C e con umidità R. del 70/80%. Informare a temperatura moderata. Tempo di cottura 40 minuti. Aprire le valvole del forno 10 minuti prima della fine della cottura. / *Mix all the ingredients for 10 minutes at 1st speed and 5 minutes at 2nd speed. Allow to rest for about 30/40 minutes. Divide the dough into pieces of about 500 g. Shape loaf manually or with the machine. Put the pieces in a teflon tin. Let them rise in a proofing chamber for 60 minutes at 30 degrees and at 70/80% of humidity. Remove them from the proofing chamber and leave them at room temperature for 5 minutes. Bake at moderate temperature with steam. Cooking time is approximately of 40 minutes. Ten minutes before the bread is cooked open the steam valve.*

**INDICAZIONI D'USO / INDICATIONS OF USE**

**Per pane tipo casereccio, pane condito, pizza e pizzette in teglia, pane bauetto e in cassetta, ciabatte e fagottini, rosette e tartarughe, sfacciatello, crackers, cornetti e crostatine.** / *For rustic bread, seasoned bread, pizza and pizzette, bauetto box bread, slippers and bundles, rosettes and turtles, sfacciato, crackers, croissants and tartlets.*

**CLAIMS PRODOTTO FINITO**

**Fonte naturale di fosforo e proteine.** / *Natural source of phosphorus and proteins.*

**CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS**

**Certificazione BRC.**

PRODUCT SUITABLE FOR:	COMMENT
Celiaci / <i>Celiac</i>	<input type="checkbox"/> YES <input checked="" type="checkbox"/> NO
Vegetariani / <i>Vegetarians</i>	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO
Vegani / <i>Vegans</i>	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO
Kosher	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO
Halal	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO