

## LINEA BENESSERE – RUSTICOTTO

Rev. 00/2019

### CARATTERISTICHE / MAIN FEATURES

**Semilavorato per panificazione studiato per ottenere il gusto intenso e il sapore autentico del pane scuro di campagna. Un multi-cereale equilibrato, la cui eccezionale facilità di lavorazione permette la creazione di pani, crackers e grissini capaci di esaltare la fragranza dei semi e dei grani. Il prodotto va utilizzato nell'ambito di una dieta variata ed equilibrata e uno stile di vita sano. / Semifinished product for bakery designed to obtain the intense and the authentic taste of dark country bread. A balanced multi cereal mix, ease to processing, suggested for the creation of bread, crackers and breadsticks able to enhance the fragrance of seeds and grains. The product should be used as part of a healthy, varied balanced and diversified diet.**

### INGREDIENTI / INGREDIENTS

Farina di **grano** tenero tipo 0 70%, farine di cereali 16% (malto d'**orzo** caramellato, farina di **segale**, farina d'**avena**, farina d'**orzo**, malto d'**orzo** tostato, pasta acida di **grano** essiccata. Glutine di **frumento**, farina di **grano** maltato) semi 12% (gritz di **soia**, semi di girasole, semi di **sesamo**, semi di lino), sale, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico. / Soft wheat flour 70%, cereals flours 16% (caramelized barley malt, rye flour, oat flour, barley flour, toasted barley malt, dried wheat sourdough, malted wheat flour) seeds 12% (soy gritz, sunflower seeds, sesame seeds, flax seed), salt, alpha amylase, flour treatment agent: ascorbic acid.

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

	VALORE VALUE	TOLLERANZA TOLERANCE	UN.MISURA MEASURE UNIT	RIF/PAR REF.	METODO METHOD
<b>UMIDITÀ / MOISTURE</b> (* semilavorato/mix)	15,5	Max	%		D.M. 27/05/85
<b>PROTEINE / PROTEINS</b> (* semilavorato/mix)	13	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
<b>Fosforo / Phosphorus</b>	<b>236 mg - 34%</b>	<b>115 mg - 16%</b>

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

	PER 100g* di semilavorato per 100 *g mix	per 100g** di prodotto finito per 100 g** finished product
<b>ENERGIA / ENERGY</b>	1601 kJ	1062 kJ
	380 kcal	252 kcal
<b>GRASSI / FAT</b>	9,6 g	4,1 g
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURED</b>	1,5 g	0,5 g
<b>CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES</b>	56 g	40 g
<b>DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGAR</b>	1,7 g	1,3 g
<b>FIBRE / FIBER</b>	6,0 g	5,7 g
<b>PROTEINE / PROTEIN</b>	15 g	11 g
<b>SALE / SALT</b>	1,8 g	1,3 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
<b>CARICA MICROBICA TOTALE / TOTAL PLATE COUNT</b>	100.000	max	ufc/g	ISO 4833:2003
<b>COLIFORMI TOTALI / TOTAL COLIFORMS</b>	100	max	ufc/g	ISO 4832:2006
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	10	max	ufc/g	ISO 16649-2:2001
<b>SALMONELLA</b>	Assente /absent	max	25g	ISO 6579:2002
<b>MUFFE / MOLD</b>	1000	max	ufc/g	ISO 21527:2008
<b>LIEVITI / YEAST</b>	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, sesamo. Può contenere tracce di soia.** / *Gluten, sesam. 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 RUSTICOTTO / RUSTICOTTO mix
- ✓ **5,8 l** di acqua / water
- ✓ **300 g** di lievito / yeast

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

Impastare tutti gli ingredienti per 6 minuti in 1<sup>a</sup> velocità e per 5 minuti in 2<sup>a</sup> velocità fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Lasciare riposare per 30 minuti circa. Dividere l'impasto in pezzi di circa 350g e arrotolare senza stringere molto. Successivamente formare il filone formando delle punte alle estremità e mettere sulle assi infarinate con la chiusura verso il basso. Far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti alla temperatura di 35°C e con umidità R. del 70/80%. Girare ed infornare a temperatura moderata. Tempo di cottura 30/40 minuti circa. Aprire le valvole del forno 15 minuti prima della fine della cottura / *Mix all the ingredients for 6 minutes at 1st speed and 5 minutes at 2nd speed until the dough is smooth and homogeneous. Allow to rest for about 30 minutes. Divide the dough into pieces of about 350 g and roll up, without tightening much.. Shape the loaf manually or with the machine. Put the pieces in a floured tin with the closure down. Let them rise in a proofing chamber for 60 minutes at 35 degrees and at 70/80% of humidity. Turn the dough pices and bake at moderate temperatue. Cooking time is approximately of 30/40 minutes. 15 minutes before the bread is cooked open the steam valve.*

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

**Per pane, grissini, crackers e altri prodotti da forno.** / *For bread, breadsticks, crackers and other baked goods.*

**CLAIMS PRODOTTO FINITO**

**Fonte naturale di fibre e fosforo.** / *Natural source of fibers and phosphorus.*

**CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS**

**Certificazione BRC.**

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