

Patata Mix 50

CODICE PRODOTTO: 1064

CARATTERISTICHE: La patata è un alimento prezioso grazie al suo alto contenuto di amido e importante fonte di vitamine e minerali. E' da notare che, una piccola, ma significativa, parte degli amidi presenti nella patata, essendo resistente agli enzimi presenti nello stomaco e nell'intestino tenue, abbia effetti fisiologici pari a quelli delle fibre alimentari.

Patata Mix50, concentrato per la produzione di pane alla patata, permette, in maniera semplice, di produrre ottimi pani e focacce saporitissime.

Grazie alle proprietà della patata pane e focacce prodotti con Patata Mix50, si mantengono morbidi e fragranti anche per alcuni giorni.

UTILIZZO:

Patata Mix 50 è un mix. concentrato al 50 % per pane speciale alla patata, con impasti diretti/indiretti in pezzature e formati a piacere.

COMPOSIZIONE:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", FIOCCO DI PATATA (23 %) (PATATE DISIDRATATE IN FIOCCHI, emulsionante: (E.471), conservante: (E.223), antiossidante: (E.304), regolatore di acidità: (E.330), stabilizzante: (E.450i), SPEZIE), **LATTE MAGRO IN POVERE** (5 %), LIEVITO MADRE IN POLVERE (farina, acqua, lievito), SALE (4,4 %), ZUCCHERO, DESTROSI, **FARINA DI GRANO MALTATO**, Agenti di trattamento delle farine: (ENZIMI, ACIDO L-ASCORBICO).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr. di prodotto.

Valore Energetico	334 kcal	1405 kjoule
Proteine		12,7 gr.
Carboidrati		69,2 gr.
di cui Zuccheri		8,1 gr.
Grassi		0,8 gr.
di cui Saturi		0,0 gr.
Fibra		1,6 gr.
Sodio		4,4 gr.

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI

In riferimento al prodotto oggetto della scheda, a norma della Legge n°88 del 07 luglio 2009, art.27, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	PRESENZA CERTA *	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova.	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia.	no	SI (da campo)
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	no
Frutta a guscio, cioè: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<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 del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. o 10 mg./lt. espressi come SO2.	no	no
Lupini e prodotti derivati	no	no
Molluschi e prodotti derivati	no	no

Note.

* Per “**SI**” nella colonna “PRESENZA CERTA” è da intendersi come **aggiunta diretta**, cioè che l’allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

** Per “**SI**” nella colonna “POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE” è da intendersi come **contaminazione crociata**, cioè che l’allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

O.G.M.

Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE:

- n° 49/2000 - che modifica il regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE (spec. Art.1, par. 2, lett. b)
- n° 50/2000 - concernente l'etichettatura dei prodotti e ingredienti alimentari contenenti additivi e aromi geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati.
- n° 1829/2003 - relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati.
- n° 1830/2003 - inerente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.

SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO.

Conforme a: DM 27 febbraio 1996 n°209 (con aggiornamento DM della SALUTE 27 febbraio 2008), D.P.R. 30 novembre 1998 n°502, Reg.(CE) n°178/2002, Reg.(CE) n°852/2004, Reg.(CE) n°882/2004 e successive modifiche e rettifiche, D.L. 23 giugno 2003 n°181, Reg CE n°41/2009 del 20 gennaio 2009. Etichettatura a norma: D.Lgs. 27 gennaio 1992 n°109 art.17, Reg. CE n°1169 del 25 ottobre 2011

DOSI DI IMPIEGO:

500. gr. Patata Mix50
500. gr. FARINA(di forza).
550. gr. AQUA(circa)
40. gr. OLIO DI OLIVA
40. gr. LIEVITO DI BIRRA

PROCEDIMENTO:

Impastare bene gli ingredienti per 10' lenti e 3' veloci con impastatrice a spirale e, comunque, finché non si sia ottenuta una pasta omogenea ed elastica. Temperatura finale dell'impasto 28 °C.

Produzione di pane:

Lasciare riposare per 15' e poi formellare. Fare lievitare per 60' a 35 °C. e 85 % umidità. Cuocere con forno moderato secondo le dimensioni dei pezzi.

Produzione di focaccia:

Lasciare riposare per 15' e stendere la pasta dello spessore di 1 cm. circa su teglia oleata. Lasciare riposare 10'-15' sulla teglia. Oliare la superficie della pasta, schiacciare con le dita e quindi cospargere con sale fino. Far lievitare in cella per 40' a 35 °C. e 85 % umidità. Cuocere per 30'-35' a 230 °C.

N.b. Tempi e temperature possono essere modificati dall'operatore per adattarli alle condizioni ambientali.

NORME PER L'ETICHETTATURA.

Sul cartellino del prodotto al quale è stato aggiunto come ingrediente Patata Mix50 nelle dosi consigliate, dovrà essere aggiunta la seguente dicitura:

PANE ALLE PATATE *

.INGREDIENTI: **FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"**, **LATTE MAGRO**, FIOCCO DI PATATA (inserire i sub-ingredienti), OLIO DI OLIVA, SALE, ZUCCHERO, LIEVITO, FARINA DI GRANO MALTATO.

* Le percentuali degli ingredienti caratterizzanti sono da verificare in base all'effettiva resa del prodotto.

STOCCAGGIO:

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dai raggi diretti del sole.

La confezione deve essere richiusa dopo ogni utilizzo.

Conservabilità 12 mesi.

IMBALLO:

Sacchi in carta multifoglio da Kg. 25 netti.

REVISIONI:

Revisione n°5 del 17/10/2016