

# Hamburger Buns 50

**CODICE PRODOTTO: 1075**

**CARATTERISTICHE:**

*Hamburger Buns 50* è un preparato per la produzione di pane con grassi aggiunti che concilia semplicità d'uso, convenienza e risparmio in termini di tempi di lavorazione.

Il pane per hamburger è particolare: con grassi, molto soffice, senza crosta, dal retrogusto dolciastro, con buona conservabilità se confezionato.

Sapore, sofficità e conservabilità sono le sue caratteristiche salienti.

**UTILIZZO:**

*Hamburger Buns 50* può essere utilizzato al 50% sul totale della farina nella preparazione di pani speciali morbidi con grassi aggiunti in pezzature e formati a piacere.

E' particolarmente indicato nelle produzioni che utilizzano la tecnologia del freddo.

**COMPOSIZIONE:**

**FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", GRASSO DI COCCO (22%): (GRASSO DI COCCO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, CASEINATO DI SODIO), ZUCCHERO (20%), SALE, DESTROSI, FARINA DI GRANO MALTATO, Agenti di trattamento delle farine: (ENZIMI, ACIDO L-ASCORBICO).**

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g. di prodotto)**

<b>Valore Energetico</b>	<b>427 kcal</b>	<b>1794 kjoule</b>
<b>Grassi</b>		<b>16,7 gr.</b>
<b>di cui acidi grassi Saturi</b>		<b>14,5 gr.</b>
<b>Carboidrati</b>		<b>60,4 gr.</b>
<b>di cui zuccheri</b>		<b>20,5 gr.</b>
<b>Fibre</b>		<b>1,9 gr.</b>
<b>Proteine</b>		<b>8,5 gr.</b>
<b>Sale</b>		<b>3,9 gr.</b>

**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.

Prodotto non destinato al consumatore finale.

**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.

<b>ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)</b>	<b>PRESENZA CERTA *</b>	<b>POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **</b>
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<b>no</b>	<b>no</b>
Uova e prodotti a base di uova.	<b>no</b>	<b>no</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>no</b>	<b>no</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<b>no</b>	<b>no</b>
Soia e prodotti a base di soia.	<b>no</b>	<b>SI (da campo )</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>SI</b>	<b>SI</b>
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.	<b>no</b>	<b>no</b>
Sedano e prodotti a base di sedano.	<b>no</b>	<b>no</b>
Senape e prodotti a base di senape.	<b>no</b>	<b>no</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	<b>no</b>	<b>no</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. o 10 mg./lt. espressi come SO <sub>2</sub> .	<b>no</b>	<b>no</b>
Lupini e prodotti derivati	<b>no</b>	<b>no</b>
Molluschi e prodotti derivati	<b>no</b>	<b>no</b>

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.

**MODALITA' DI IMPIEGO - Dose consigliata:**

500 gr. *Hamburger Buns 50*  
500 gr. FARINA DI MEDIA FORZA (W280)  
430 gr. ACQUA (CIRCA)  
40 gr. LIEVITO DI BIRRA

**PROCEDIMENTO:**

Impastare bene gli ingredienti per 10' lenti e 3' veloci con impastatrice a spirale (i tempi sono da considerarsi puramente indicativi perché possono variare con il tipo di impastatrice usata e con la quantità di prodotto) e, comunque, finché non si sia ottenuta una pasta omogenea ed elastica. Temperatura finale dell'impasto 25 °C.

Lasciare riposare per 10' e poi formellare.

Fare lievitare per 60' a 30 °C. e 80 % umidità.

Cuocere con leggerissimo vapore a forno moderato secondo la pezzatura.

**NORME PER L'ETICHETTATURA.**

Etichettatura a norma: D.Lgs. 27 gennaio 1992 n°109 art.17, Reg. CE n°1169 del 25 ottobre 2011.

Sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura \*:

**PANE CON GRASSI AGGIUNTI.**

Ingredienti: **FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"**, ACQUA, GRASSO DI COCCO, ZUCCHERO, SALE, LIEVITO, FARINA DI GRANO MALTATO, **CASEINATO DI SODIO**.

\*N.b. le percentuali degli ingredienti caratterizzanti dovranno essere calcolate sull'effettiva resa del prodotto.

**STOCCAGGIO:**

Conservare in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce solare.

La confezione deve essere richiusa dopo ogni utilizzo.

Conservabilità 12 mesi.

**IMBALLO:**

Sacchi in carta multifoglio da Kg. 25 netti.

Sacchi in carta multifoglio da Kg. 15 netti.

**REVISIONI:**

Revisione n°5 del 19/09/2017.