

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)

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

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.

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	SI
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	SI
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 SO ₂ .	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.

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.