



Antico Molino  
F.lli Persello


## SCHEDA TECNICA

**Linea PANE**

**SAPORE ANTIKO**

Rev.0 del 03/2017

### Informazioni prodotto

<b>Denominazione commerciale</b>	Sapore Antiko	
<b>Denominazione legale</b>	Preparato speciale per pane e pizza al grano Khorasan	
<b>Destinazione d'uso</b>	Per pizza e pane al kamut	
<b>Shelf life conf. in carta</b>	6 mesi dalla data di produzione	
<b>Shelf life conf. sottovuoto</b>	12 mesi dalla data di produzione	
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano Khorasan (50%)</b> , semola di <b>grano duro</b> , lievito naturale di farina di <b>grano tenero</b> tipo "0", agente per il trattamento delle farine: E300 (acido ascorbico), alfa amilasi.	

### Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)

<b>Calorie</b>	1453kJ – 343 Kcal
<b>Grassi</b>	1,50g
<b>di cui saturi</b>	0,30g
<b>Carboidrati</b>	69,00g
<b>di cui zuccheri</b>	2,4g0
<b>Fibra</b>	2,90g
<b>Proteine</b>	12,00g
<b>Sale</b>	0,03g

### Allergeni (inclusi prodotti derivati)

<b>Cereali contenenti glutine</b>	+
<b>Crostacei</b>	-
<b>Uova</b>	tr
<b>Pesce</b>	-
<b>Arachidi</b>	-
<b>Soia</b>	tr
<b>Latte</b>	tr
<b>Frutta a guscio</b>	-
<b>Sedano</b>	-
<b>Senape</b>	-
<b>Sesamo</b>	tr
<b>Anidride Solforosa e solfiti</b>	-
<b>Lupino</b>	-
<b>Molluschi</b>	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

Consigli per l'utilizzo		
Ricetta: Focaccia/Pizza		Procedimento
Farina SAPORE ANTIKO	500g	Impastare bene tutti gli ingredienti per almeno 15 minuti, lasciare riposare l'impasto per 30-45 minuti. Successivamente, stendere l'impasto sulla teglia e lasciare lievitare per 60-90 minuti a 28°30°C. Farcire a piacere e cuocere per 15-18 minuti a 220°C.
Acqua fredda	275ml	
Olio extravergine di oliva	35g	
Margarina o burro	15g	
Lievito fresco/secco	25/12g	
Sale	12,5g	

Ricetta: Brioché		Preparazione
Farina SAPORE ANTIKO	500g	Impastare bene tutti gli ingredienti per almeno 15 minuti, lasciare riposare l'impasto per 30-45 minuti. Successivamente formare i panetti della pezzatura desiderata e lasciar livitare per 45-60 minuti a 28°-30°C. Informare a 180°200°C.
Acqua tiepida 28°-30°C	300g	
Lievito fresco/secco	15/6g	

Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità	max 15.50%

Contaminanti microbiologici	
Conta microbica mesofila	<100000 UFC/g
E. coli	<3MPN/g
Salmonella	assente /25g
Staphylococcus aureus	<50 UFC/g
Coliformi totali	<1000 UFC/g

Contaminanti chimici	
Residui fitosanitari, micotossine e metalli pesanti	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore, come indicato dal fornitore.
OGM	Assenti

Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta		
Formato	1kg	5kg
Codice Articolo	0637SAK1	0638SAK5
Codice EAN	8057829493263	8057829493270
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc	Carta Avana
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella	Sacchetto cucito con Maniglia
Dimensioni Confezione in (mm)	105x65 h220	200x120 h280 + Maniglia
Confezioni per Cartone	10pz	Pezzo singolo
Dimensioni Cartone in (mm)	290x350 h225	
Peso lordo imballo (kg)	11.00	5.15
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120	
Cartoni/Sacchetti per strato	8	14
Strati max per pallet	5	8
Altezza incluso pallet (cm)	123	100
Peso lordo incluso pallet (kg)	460	600