



Maxfree srls Socio unico - via Piave 71 - 70010 - Valenzano (BA) -Italy
 partita iva 08072650727 Rea BA602339
 tel +39 328 4068732 email: info@maxfree.it

MIX MAXFREE 1 KG Rev 03 20 04 2020

SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO/PRODUCT TECHNICAL SHEET

FORMATO/SIZE	Gr 1000	
DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION	POWDER MIX FOR BAKERY PRODUCT GLUTEN FREE AND LACTOSE FREE - MF BREAD / PREPARATO IN POLVERE PER PRODOTTO DA FORNO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO - PANE MF	MADE IN ITALY NO PRESERVATIVI LACTOSE FREE GLUTEN FREE GMO FREE NO PALM OIL NO HYDROGENATED FATS NO COLOURS
INGREDIENTS/ INGREDIENTI	INGREDIENTI: amido di mais, fecola di patate, amido di tapioca, farina di riso, zucchero, farina di semi di psyllium, proteine di pisello, sale, addensante: E464; farina di lenticchie, farina di miglio, aromi. Può contenere tracce di: Senape, Sesamo INGREDIENTS: corn starch, potato starch, tapioca starch, rice flour, sugar, psyllium seed flour, pea proteins, salt, thickener: E464; lentil flour, millet flour, flavors. May contain traces of : mustard , sesame	

MODALITA' D'USO/HOW TO USE	Per 1 kg di preparato in polvere. Aggiungere al preparato 1000 ml di acqua tiepida e 20 g di lievito di birra fresco o 13 g di lievito secco. Mescolare per 5 minuti a mano o in planetaria con foglia. Aggiungere 100 g di olio extra vergine di oliva e 16 g di sale fino. Ungersi bene le mani e mettere a riposare l'impasto in un contenitore ben unto finché il volume risulterà raddoppiato. Infarinare il tavolo con della farina di riso e versarvi l'impasto lievitato, quindi lavorare un po' a mano e porzionare a piacere. Disporre i panini su una teglia con carta forno o farina di riso, lasciar lievitare di nuovo e cuocere a 190°C per 20-25 minuti finché dorati. For 1 kg of powder mix. Add to the mixture 1000 ml of warm water and 20 g of fresh brewer's yeast or 13 g of dry yeast. Stir for 5 minutes by hand or in planetary with leaf. Add 100 g of extra virgin olive oil and 16 g of fine salt. Grease hands and put the dough in a well-oiled container until it doubles its volume. Dust the table with rice flour, pour the risen dough and knead it with hands, then divide it into portions. Put the buns on the baking tray with baking paper or rice flour, let them rise again and put in the oven at 190°C for 20-25 minutes until they become brown.	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE	Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto, non esporre a sbalzi di temperatura ed a fonti di calore. Store at room temperature in a dry place, do not expose to temperature changes and heat sources.	
Durata prodotto (Giorni) da data di produzione/shelf life	30 MESI / 30 MONTHS	A temperatura ambiente / Room temperature
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL STANDARDS		
Carica batterica mesofila totale/Total mesophilic bacteria	<500000	UFC/g
Enterobatteriacee	<500	UFC/g
<i>E. Coli</i>	<100	UFC/g
Muffe/Moulds	<1000	UFC/g
<i>Stafilococco coagulasi +</i>	<1000	UFC/g
<i>Salmonella</i>	Assente in/Absent in 25 g	UFC/g

<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assente in/Absent in 25 g	UFC/g
		UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di preparato / NUTRITIONAL VALUE for 100g of prepared		
Valore energetico/Energy Value	1541/363	kJ / kcal
Grassi/Fat	0,2	s
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids	0,1	S
Carboidrati/Carbohydrate	79	e
di cui zuccheri/ of which sugar	4,6	I
Proteine/Protein	2,0	i
Sale/Salt	2	G