



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

# KRAFEL

## SEMILAVORATO PER KRAPPEN E BOMBOLONI

**KRAFEL** è un mix per pasticceria specifico per la produzione di krapfen e bomboloni vuoti all'interno. I prodotti ottenuti si caratterizzano per:

- struttura regolare e volume elevato;
- assenza di assorbimento di olio durante la frittura;
- semplicità di lavorazione;
- buona tenuta alla lievitazione.

### RICETTA per krapfen e bomboloni:

<b>KRAFEL</b>	g	1000
Lievito di birra	g	50
Uova	g	150
Acqua	g	circa 350

**PREPARAZIONE PER KRAPPEN:** Impastare tutti gli ingredienti per 6-8 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Spezzare e arrotolare. Lasciare a riposare l'impasto per 10-15 minuti.

Schiacciare le palline con i palmi delle mani e poi mettere a lievitare in cella di lievitazione per 50-60 minuti a 30-32° C con umidità costante.

Friggere in abbondante olio i krapfen così ottenuti ad una temperatura di circa 180° C.

Ingranare con zucchero semolato a piacere. I krapfen così ottenuti avranno una struttura piena e ben alveolata.

**PREPARAZIONE PER BOMBOLONI:** Impastare tutti gli ingredienti per 6-8 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare a riposare l'impasto per 20-30 minuti.

Tirare la pasta con la sfogliatrice, dando 2-3 pieghe da 3, fino ad uno spessore di 10-15 mm. Infine, stampare alla misura desiderata.

Friggere in abbondante olio ad una temperatura di circa 180° C. Dopo la frittura, si otterrà così un prodotto quasi completamente vuoto all'interno, da farcire a piacimento.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	2119
Revisione scheda	06.1
Codice etichetta	E2119H

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di <b>grano tenero</b> tipo "0", grasso vegetale (cocco), proteine del <b>latte</b> , zucchero, <b>glutine di frumento</b> , sciroppo di glucosio, sale, fibre vegetali (barbabietola), emulsionanti (E472e, E471, lecitina di <b>soia</b> ), aromi, stabilizzante, (E451i), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico).



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>	
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con polietene da 15 Kg.
Bancale	585 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Richiudere il sacco dopo l'uso.
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.
Paese di origine	Italia

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	
Aspetto	Sfarinato.
Odore	Odore caratteristico prevalente di farina e aromi per pasticceria.
Colore	Paglierino
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)</b>	
Energia	1553 Kj (385 Kcal)
Grassi	7,2
- di cui acidi grassi saturi	5,6
Carboidrati	62,9
- di cui zuccheri	3,6
Fibre	2,5
Proteine	13,1
Sale	1,09

<b>ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA</b>	
Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 5.000 UFC/g
Coliformi	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g.
Micotossine	Entro limiti di legge.

<b>ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE</b> di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011	<b>PRESENTI COME INGREDIENTE</b> <i>barrati con "X" se presenti</i>	<b>RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA</b> <i>barrati con "X" se possibile</i>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	—	—
Uova e prodotti a base di uova.	—	X



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
Pesce e prodotti a base di pesce.	—	—
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	—	—
Soia e prodotti a base di soia.	X	—
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	X	—
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</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	—	X
Sedano e prodotti a base di sedano.	—	—
Senape e prodotti a base di senape.	—	—
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	—	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino.	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	—	—

Le informazioni riportate nel presente documento sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con il codice etichetta su indicato.

Data di emissione: 28.03.2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---