



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Soja Più

SEMILAVORATO PER PANE ALLA SOIA

SOJA PIÙ è una farina bilanciata, a base di soia spezzata non geneticamente modificata, per chi vuole una alimentazione proteica e facilmente digeribile. La soia è una leguminosa consigliata nel combattere l'eccesso di colesterolo nel sangue.

SOJA PIÙ si distingue per l'elevata contenuto soia, ben visibile e dal gusto delicato e per la buona tenuta in lievitazione e la sua resa.

DOSE D'IMPIEGO:	SOJA PIÙ	g	1000
	Lievito di birra	g	30
	Acqua	g	500-550

PREPARAZIONE: Impastare insieme gli ingredienti per circa 10 minuti (5 minuti alla I° velocità e 3-5 minuti alla II° velocità). Lasciare a riposare per 10 minuti.

Spezzare. Dare un secondo riposo di 10 minuti. Formare a piacimento.

Mettere a lievitare in cella per 60-70 minuti ad una temperatura di 30-32° C ed umidità costante.

Infornare a 210-220° C con vapore iniziale. Cottura di 30-40 minuti a seconda delle pezzature.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	1163
Revisione scheda	07.1
Codice etichetta	E1163B

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", farina di soia spezzata, sale iodato, farina di cereali maltati, latte scremato in polvere, emulsionante (E 472e), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con politere da 15 Kg.
Bancale	615 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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Sfarinato.
Odore	Odore caratteristico prevalente di farina.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

Colore	Paglierino
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1490 Kj (367 Kcal)
Grassi	6,6
- di cui acidi grassi saturi	1,1
Carboidrati	55,4
- di cui zuccheri	2,5
Fibre	6,0
Proteine	17,6
Sale	1,65

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 300 UFC/g
Coliformi	< 100 MPN/g
Salmonella	Assente in 25 g.
Micotossine	Entro limiti di legge.

ELENCO ALLERGENI di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	PRESENTI COME INGREDIENTE barrati con "X" se presenti	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA barrati con "X" se possibile
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
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 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	—	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 ₂ .	—	—

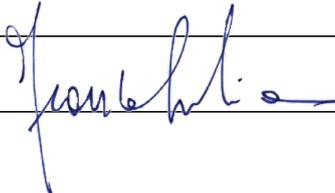


SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

ELENCO ALLERGENI di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
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: 28/02/2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---