



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

# POLACCA Vegana

### SEMILAVORATO VEGANO PER CROISSANT DOLCI E SALATI SENZA UOVA, LATTE E DERIVATI

**POLACCA VEGANA** è un prodotto attento alle nuove tendenze alimentari, rivolto a chi vuole mangiare cibi e dolci fatti con ingredienti esclusivamente vegetali, senza uova, miele o altri ingredienti di origine o derivazione animale, oppure per chi è intollerante a uova, latte e derivati.

**POLACCA VEGANA** è specificamente studiato per preparare croissant vegani ma è anche adatto per preparare brioches e maritozzi vegani. È facilissimo da preparare.

<b>RICETTA per Croissant:</b>	POLACCA VEGANA	g	1000
	Olio vegetale (girasole)	g	25
	Lievito di birra	g	50
	Acqua	g	circa 480
	Margarina vegana per croissant	g	300

**PREPARAZIONE:** Impastare in planetaria gli ingredienti (esclusa la margarina) per circa 7-8 minuti (con spirale), aggiungendo l'acqua gradualmente, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tornire e lasciare a riposare l'impasto per 10-15 minuti a temperatura ambiente. Stendere l'impasto e mettervi al centro la margarina piatta o appiattita manualmente. Ricoprire e chiudere con i bordi dell'impasto. Dare 2 pieghe a 3. Far riposare per 10-15 minuti. Tirare quindi la pasta allo spessore usuale (4-5 mm). Tagliare, formare e mettere sulle teglie a lievitare per 60-70 minuti ad una temperatura di 28-30° C con umidità costante. Lucidare e cuocere a 200-210° C.

#### **RICETTA per Brioches e Maritozzi:**

POLACCA VEGANA	g	1000
Zucchero di canna	g	40
Olio vegetale (girasole)	g	75
Lievito di birra	g	50
Acqua	g	circa 400

**PREPARAZIONE:** Impastare gli ingredienti come su indicato. Tornire e lasciare a riposare come sopra. Tagliare e formare come d'abitudine e mettere sulle teglie a lievitare per circa 60-70 minuti ad una temperatura di 28-30° C con umidità costante. Lucidare e cuocere a 200-210° C.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	2113
Revisione scheda	01.1
Codice etichetta	E2113A



## **SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**

(CONTINUA)

<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>	
Ingredienti	Farina di <b>grano tenero</b> tipo "0", zucchero di canna grezzo, fibra vegetale di patata, emulsionante (lecitina di girasole), sale, aromi, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico), colorante (beta-carotene).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con polietilene da 15 Kg.
Bancale	600 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.
Coloranti azoici	Non contiene coloranti azoici elencati nel Reg. CE n. 1333/2008 (AZO free).
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	1457 Kj (347 Kcal)
Grassi	2,9
- di cui acidi grassi saturi	0,3
Carboidrati	62,8
- di cui zuccheri	9,7
Fibre	4,6
Proteine	14,2
Sale	1,0

<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.

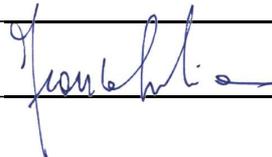


## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(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>
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.	—	—
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).	—	—
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 del presente documento sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con il codice etichetta su indicato.

Data di emissione: 02.07.2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---