



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 brioche e maritozzi vegani. È facilissimo da preparare.

RICETTA per Croissant:	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 Brioche 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)

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di grano tenero 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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
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).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
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

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
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 ₂ .	—	—
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: 
-------------------------------	---