



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Veganbel

SEMILAVORATO PER TORTA VEGANA

VEGANBEL è un semilavorato in polvere opportunamente bilanciato per preparare morbide torte o ciambelle con ingredienti esclusivamente vegetali, senza uova o altri ingredienti di origine animale. Ideali per vegani.

VEGANBEL è facilissimo da preparare, basta aggiungere soltanto olio e latte di soia (o acqua).

VEGANBEL può essere farcito o decorato a piacere con frutta di stagione oppure gocce di cioccolato ad esempio.

RICETTA:	VEGANBEL	g	1000
	Olio vegetale	g	400
	Latte di soia e/o acqua	g	400

PREPARAZIONE: Lavorare in planetaria (con la spatola) tutti gli ingredienti e montare per circa 3-4 minuti a forte velocità ottenendo una massa liscia e compatta.

Stendere uniformemente su tortiera o su teglia unta e infarinata. Per risultati ottimali lisciare la superficie spalmando con un raschietto o le mani un sottile filo d'olio.

Infornare a 170-180°C (per circa 30-35 minuti con 450 g di pasta su tortiera del diametro 22 cm).

A raffreddamento avvenuto, farcire o decorare a piacere oppure semplicemente spolverare con zucchero a velo.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	2111
Revisione scheda	00.1
Codice etichetta	E2111A

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", zucchero, fibra vegetale da patata, polveri lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), sale iodato, aromi, colorante (beta-carotene), addensante (gomma xantano).
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.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

Odore	Odore caratteristico prevalente di farina. e aromi per pasticceria.
Colore	Bianco
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	1450 Kj (352 Kcal)
Grassi	0,5
- di cui acidi grassi saturi	0,1
Carboidrati	76,3
- di cui zuccheri	41,7
Fibre	5,9
Proteine	6,3
Sale	0,40

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.

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.	—	—

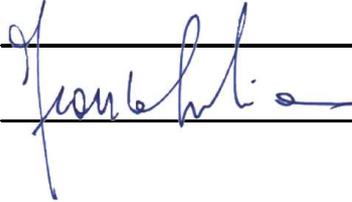


SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

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

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