



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Veganbel Bisquì

SEMIILAVORATO PER PAN DI SPAGNA VEGANO

VEGANBEL BISQUI' è un semilavorato in polvere per preparare morbidi e soffici pan di spagna con ingredienti esclusivamente vegetali, senza uova o altri ingredienti di origine animale. Ideale per vegani. Lo zucchero utilizzato è di canna grezzo, tipo bianco.

VEGANBEL BISQUI' è facilissimo da preparare, basta aggiungere acqua ed un po' di farina. Il pan di spagna è la base di moltissimi dolci ed è difficilissimo ottenere un pan di spagna senza uova ma non con **VEGANBEL BISQUI'**. Da ora creare torte vegane non è più un problema. Con **VEGANBEL BISQUI'**!

RICETTA:	VEGANBEL BISQUI'	g	1000
	Acqua	g	1000
	Farina di grano tenero (debole)	g	300

PREPARAZIONE: Montare **VEGANBEL BISQUI'** insieme all'acqua con la frusta in planetaria a forte velocità per 8-10 minuti fino ad ottenere una massa leggermente consistente e omogenea.

A fine montata incorporare delicatamente la farina. Versare la massa così ottenuta nelle forme (consigliati almeno 500 grammi in uno stampo del diametro di cm 20-22).

Cuocere in forno ad una temperatura di 170-180°C per 40-50 minuti.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	4705
Revisione scheda	00.1
Codice etichetta	EV4705A

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Zucchero di canna bianco, farina di grano tenero tipo "0", amido di frumento , fibra vegetale di patata, amido di riso, emulsionanti (E475, E471), polveri lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), sale, addensante (gomma xantano), colorante (beta-carotene).
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	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.



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
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).
Varie	Il prodotto non contiene ingredienti non vegetali. Il prodotto è in fase di certificazione VEGANOK.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1497 Kj (355 Kcal)
Grassi	2,3
- di cui acidi grassi saturi	1,4
Carboidrati	74,7
- di cui zuccheri	1,4
Fibre	9,6
Proteine	2,9
Sale	0,23

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.	—	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.	—	—



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>
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.	—	—

N.B. Con riferimento alla contaminazione crociata, il rischio della possibile presenza nel prodotto di ingredienti non vegetali, utilizzati nello stesso impianto di produzione, è considerato conforme al disciplinare VEGANOK.

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

Data di emissione: 25/10/2019	Firma di verifica: 
-------------------------------	--