

Cod. articolo: 01080409 **VITAMAIS 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Descrizione

preparato completo per la produzione di pane al mais soffiato, semi di girasole ed olio extra vergine di oliva. Con VITAMAIS si possono inoltre realizzare focacce, grissini e gustosi snacks.

Denominazione legale

semilavorato per la produzione di pane al mais soffiato, semi di girasole ed olio extra vergine di oliva.

Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo 00, mais soffiato 11%, semi di girasole, farina di mais 3.5%, olio extra vergine di oliva, sale, spezie, alfa amilasi, agente di trattamento della farina acido ascorbico (E300).

Il prodotto può contenere tracce di senape, soia, latte e derivati, sesamo.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi (1)	7.8 % $\pm$ 1
umidità (K.F.)	10.3 % $\pm$ 1.5

(1) estraz.con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Modalità di conservazione e shelf-life

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 12 mesi.

Confezione

sacchi di carta multistrato con interno in politene per alimenti da 20 kg netti.

Modalità d'uso

PANE
VITAMAIS kg 10
Acqua kg 4.5-5
Lievito g 300
Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità
8-10 minuti in 2° velocità (impastatrici a spirale)
Temperatura della pasta: 26-27 °C
Puntatura: 10-15 minuti a 22-24 °C

Stampato il 26/08/2024

PAGINA 1 di 4

Sede legale:
Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)
Uff. commerciali / amministrativi:
Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)
Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.
Tel. +39 0331 284111
info@irca.eu
www.irca.eu
Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969
C.F./P.IVA IT 09684290969
Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di
IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.
Società a socio unico

Cod. articolo:	01080409	VITAMAIS 20
Stato:	Approvata da RAQ in data	06/05/2022

Spezzatura: pezzi da g 60 a g 300

Formellatura: arrotolare a piacere

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30 °C con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 15-18 minuti a 220-230 °C 60; 30 minuti per pezzi da g 300

IMPASTO: il tempo d'impasto di 12-14 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24 °C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.

FORMELLATURA: arrotolare formando filoncini, pagnotte ecc., quindi decorare con MAIS DECO'

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30 °C

con umidità relativa del 70-80 % per 50-60 minuti.

COTTURA: 18-20 minuti a 220-230 °C. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

FOCACCIA

VITAMAIS kg 10

Acqua kg 5-5.5

Lievito kg 0,3

Tempo d'impasto: 15 minuti (impastatrici a spirale)

Temperatura della pasta: 26-27 °C

Puntatura: 15-20 minuti a 22-24 °C

Spezzatura: pezzi da g 1100-1300 per teglia da cm. 60x40.

Lievitazione: 50-60 minuti a 28-30 °C con umidità relativa del 70-80 %

Cottura: 15-20 minuti a 220-240 °C

IMPASTO: il tempo d'impasto di 15 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (kg 1,1-1,3 per teglie da cm 60x40) direttamente sulle teglie già oliate per 15-20 minuti a 22-24°C.

FORMELLATURA: schiacciare la pasta uniformemente sulle teglie.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 30°C con umidità relativa dell'80% circa.

COTTURA: prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e, a piacere, decorare con rosmarino. Cuocere a 230°C circa per 15-20 minuti.

GRISSINO VITAMAIS

VITAMAIS kg 10

Acqua kg 5-5.5

Lievito kg 0,3

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa. Formare un "filone" di pasta e farla lievitare coperta per 15-20 minuti; tagliare poi il filone in strisce di pasta del peso voluto per ogni singolo grissino, formare i grissini allungandoli con le mani, passarli nel MAIS DECO'. Far lievitare per 30 minuti circa ed infornare a 220-230°C.

SNACK VITAMAIS

VITAMAIS kg 10

Acqua kg 4.5-5

Lievito kg 0,3

Margarina kg 3 (MARBUR PLATTE CROISSANT SFOGLIA)

Impastare tutti gli ingredienti, salvo la margarina, fino ad ottenere una pasta ben elastica. Lasciar riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa.

PROCEDIMENTO: stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegarla su di essa in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in quattro strati. Ripetere per due volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di due pieghe a quattro, quindi lasciar riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Spianare infine la pasta allo spessore di circa 5 millimetri, quindi tagliarla per formare bastoncini, torciglioni, farfalle, rondelle ecc. A piacere decorare con MAIS DECO'. Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C quindi cuocere a 220°C per tempi variabili in base alle

Cod. articolo: 01080409 **VITAMAIS 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

dimensioni degli snack.

AVVERTENZE

I tempi d'impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g DI VITAMAIS
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	378 kcal
	1598 kJ
2. Proteine (N*6.25)	11 g
3. Carboidrati metabolizzabili	66 g
di cui zuccheri	1.1 g
4. Grassi	7.8 g
di cui saturi	0.6 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	1.3 g
6. Sale	2 g

Allergeni

La tabella indica gli allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Nel rispetto della normativa, non possiamo fornire, né quindi garantire, un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata (fatta eccezione per glutine, anidride solforosa e solfiti.)

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	farina di grano tenero		
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			CC	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)			CC	
Frutta a guscio e prodotti derivati				
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape			CC	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			CC	
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg				
Lupino e prodotti a base di lupino				
Molluschi e prodotti a base di mollusco				

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo:	01080409	VITAMAIS 20
Stato:	Approvata da RAQ in data	06/05/2022

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Tutti i certificati aziendali sono disponibili per il download sul sito Irca, sezione Certificazioni.

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni ionizzanti e Nano materiali

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti in nessuna fase della produzione.

Inoltre, le materie prime utilizzate sono autorizzate per lo scopo e non sono soggette all'utilizzo di nanotecnologie (EU Reg 2022/C/229/01)

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Dichiarazione Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.

Dichiarazione Scheda Sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza.

Dichiarazione Contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

Disclaimers

I prodotti Irca sono conformi alle normative dell'UE.

Irca S.p.A. suggerisce di verificare i requisiti normativi vigenti del paese dove verrà messo in commercio il prodotto.

Le informazioni fornite sono basate sulle nostre migliori conoscenze; si raccomanda gli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.

La scheda tecnica non viene modificata se non a seguito di cambi formulazione o aggiornamenti normativi; lo status di validità è confermato dalla data di stampa riportata in ogni pagina.

Questo documento è generato elettronicamente e di conseguenza non è firmato.

Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni.

Stampato il 26/08/2024

PAGINA 4 di 4

Sede legale:

Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)

Uff. commerciali / amministrativi:

Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)

Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.

Tel. +39 0331 284111

info@irca.eu

www.irca.eu

Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969

C.F./P.IVA IT 09684290969

Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di

IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.

Società a socio unico