

Nome:	BON VANILL
Denominazione di vendita:	Preparato in polvere per cake e dolci da forno
Codice:	B033.V2
Marchio:	BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per la preparazione di cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.
Caratteristiche:	semplice e veloce nella preparazione dolce soffice e succoso elevato volume dopo la cottura struttura porosa, uniforme ed elastica prodotto versatile può essere personalizzato, aromatizzato e farcito a piacere mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.) il cake può essere congelato
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	(per una teglia 60x40 cm) 1200 g Bon Vanill 600 g olio di semi 700 g uova intere
Modalità d'uso:	montare gli ingredienti in una planetaria con frusta a palla a media velocità per 3 minuti. Colare l'impasto nella teglia foderata sul fondo con foglio di carta forno e i bordi precedentemente unti con apposito staccante (Formstac). Cuocere in forno a 180° C per 30 minuti, con valvola e tiraggio dell'aria chiusi per i primi 15 minuti, dunque aprire fino a cottura ultimata. Lasciare raffreddare, sfornare e farcire a piacere. Decorare con frutta fresca gelatinata.
Ingredienti:	farina di frumento ; zucchero; amido di mais; amido di frumento ; lattosio ; emulsionanti: E471, E472a, E472b; acidificante: E450i; agente lievitante: carbonati di sodio; sciroppo di glucosio; latte magro in polvere; sale; aroma naturale (derivati del latte); colorante alimentare: estratto di carota.
Cross contamination:	Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, uova e frutta a guscio

PACKAGING

Packaging:	Sacco
Peso Netto:	15 kg
Condizioni di stoccaggio:	conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di gelo, calore e luce.
TMC (termine minimo di conservazione)	24 mesi



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Polvere
Colore:	Beige
Odore:	Neutro
Gusto/Aroma:	Neutro

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	500000 ufc/g max
Lieviti:	1000 ufc/g max
Muffe:	10000 ufc/g max
Salmonella:	Assente/25 g
Coliformi Totali:	100 ufc/g max

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1609
	Kcal	380
Grassi:	g	4,5
	di cui acidi grassi saturi	g 3,1
Carboidrati:	g	79,0
	di cui zuccheri	g 35,1
Fibra:	g	1,8
Proteine:	g	5,0
Sale:	g	1,6

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE

Kosher:	NO
Halal:	NO
Vegani*:	NO
Vegetariani**:	SI

* non contiene alimenti di origine animale

** non contiene alimenti di origine animale, ad eccezione di latte e derivati, uova e miele. Il caglio di origine animale e altri additivi di lavorazione di origine animale non sono ammessi

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003. La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 5 del: 26/01/2024

Stampato il: 30/01/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011

Sostanza	
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	+
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	S
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	+
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	S
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Contaminazione crociata: Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, uova e frutta a guscio

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.