

<b>Nome:</b>	BONCAKE CACAO
<b>Denominazione di vendita:</b>	Preparato in polvere per cakes e dolci da forno
<b>Codice:</b>	P140.V1
<b>Marchio:</b>	BRAUN

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

<b>Applicazioni:</b>	Per la preparazione di cake, muffins, ciambelle, torte con frutta, tortine, mignon, monoporzioni, tranci.
<b>Caratteristiche:</b>	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 con cioccolato
<b>Dosaggio indicativo/ Ricetta base:</b>	1000g Boncake Cacao - 300g olio di semi - 500g uova intere - 100g latte
<b>Modalità d'uso:</b>	Versare tutti gli ingredienti in planetaria e montare con frusta a palla per circa 4/5 minuti a forte velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 180° C ca. per circa 35/45 minuti. N.B. nelle forme da 1 L pesare 450/500g di pasta.
<b>Ingredienti:</b>	zucchero; <b>farina di frumento</b> ; cioccolato: zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: <b>lecitina di soia</b> , aroma naturale di vaniglia; <b>amido di frumento</b> ; cacao magro; amido di mais; emulsionanti: E472a, E472b, lecitina di girasole; acidificante: E450i; sciroppo di glucosio; <b>latte magro</b> in polvere; agente lievitante: carbonati di sodio; aroma; fibra vegetale
<b>Cross contamination:</b>	Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, frutta a guscio e uova

**PACKAGING**

<b>Packaging:</b>	Cartone
<b>Peso Netto:</b>	5 kg
<b>Condizioni di stoccaggio:</b>	conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti gelo, calore e luce
<b>TMC (termine minimo di conservazione)</b>	24 mesi



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

<b>Aspetto:</b>	Polvere
<b>Colore:</b>	Marrone
<b>Odore:</b>	Cacao
<b>Gusto/Aroma:</b>	Cioccolato

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>C.B.T.:</b>	1000000 ufc/g max
<b>Lieviti:</b>	1000 ufc/g max
<b>Muffe:</b>	10000 ufc/g max
<b>Salmonella:</b>	Assente /25g
<b>Coliformi Totali:</b>	100 ufc/g max

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

<b>Energia:</b>	<b>kJ</b>	1636
	<b>Kcal</b>	387
<b>Grassi:</b>	<b>g</b>	5,4
	di cui acidi grassi saturi	<b>g</b> 3,6
<b>Carboidrati:</b>	<b>g</b>	77,2
	di cui zuccheri	<b>g</b> 46,2
<b>Fibra:</b>	<b>g</b>	4,1
<b>Proteine:</b>	<b>g</b>	5,0
<b>Sale:</b>	<b>g</b>	0,9

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

**DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE**

<b>Kosher:</b>	NO
<b>Halal:</b>	NO
<b>Vegani*:</b>	NO
<b>Vegetariani**:</b>	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: 20/06/2024

Stampato il: 30/01/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

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

<b>Sostanza</b>	
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	<b>+</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>-</b>
Uova e prodotti a base di uova	<b>S</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>-</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>-</b>
Soia e prodotti a base di soia	<b>+</b>
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	<b>+</b>
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	<b>S</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>-</b>
Senape e prodotti a base di senape	<b>-</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	<b>-</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	<b>-</b>
Lupini e prodotti a base di lupini	<b>-</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>-</b>

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

**+** 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.