

Nome:	AFRICANO MIX
Denominazione di vendita:	Preparato completo per basi a montata leggera
Codice:	B010.V1
Marchio:	BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per la preparazione di savoiardi, africanetti, teste di moro, tette delle monache, tappeti per arrotolati, cassatine, Joconde, Charlotte, ecc.
Caratteristiche:	preparazione semplice e veloce montata voluminosa, leggera e stabile nel tempo. evita la montata separata di tuorli e albumi. volume ideale dopo cottura porosità uniforme struttura soffice, succosa ed elastica tiene l'inzuppatura fino a 3 volte il suo peso mantenendo inalterata la struttura. prodotto versatile congelabile dopo la cottura. mantiene corpo e sofficità in congelazione.
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	RICETTA SAVOIARDI: 600 g Africano Mix - 600 g uova intere - 200 g acqua RICETTA AFRICANETTI e TESTE DI MORO: 900 g Africano Mix - 200 g zucchero a velo - 1200 g uova intere
Modalità d'uso:	Montare in planetaria a forte velocità per 5 minuti. Cottura 210° per 15-20 minuti circa con valvola aperta. N.B.: Per ottenere teste di moro con forma più rotonda è sufficiente aumentare la quantità di Africano Mix di circa 100 g. Avvertenze: per ottenere una corretta montata assicurarsi che la planetaria sia pulita.
Ingredienti:	amido di frumento ; zucchero; glutine di frumento ; correttori di acidità: difosfati, acetato di calcio, solfato di calcio, glucono-delta-lattone, fosfato di potassio; addensanti: gomma di xantano, farina di semi di carrube; gelificanti: alginato di sodio, carragenina; agente lievitante: carbonati di sodio; sale
Cross contamination:	Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, uova, latte e frutta a guscio.

PACKAGING

Packaging:	Cartone	
Peso Netto:	10 kg (2 x 5 kg)	
Condizioni di stoccaggio:	conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di gelo, calore e luce.	<p>Cartone/ Carton Sacchetto interno/ inner bag</p> <p>20 07</p> <p>PAP O</p> <p>Imballo Primario/Primary Packaging</p>
TMC (termine minimo di conservazione)	24 mesi	

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

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	10000 ufc/g max
Lieviti:	100 ufc/g max
Muffe:	100 ufc/g max
Salmonella:	Assente/25 g
Coliformi Totali:	10 ufc/g max

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1531
	Kcal	361
Grassi:	g	0,3
	di cui acidi grassi saturi	g 0,2
Carboidrati:	g	82,8
	di cui zuccheri	g 37,0
Fibra:	g	1,7
Proteine:	g	5,4
Sale:	g	1,7

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*:	SI
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: 6 del: 19/09/2022

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)	S
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, latte 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.