

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	08830	TIPO PRODOTTO:	POLVERE	
Nome:	CHOKY MUG CAKE			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere al gusto di cioccolato per le preparazioni dolciarie
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	DOSAGGIO*: 500 g prodotto + 290 g acqua + 210 g olio di girasole. Per sviluppo in tazza (porzione da 60g di prodotto totale sviluppato): 30 g polvere + 12,5 g olio + 17,5 g acqua. Cuocere in microonde a W max (1000 Watt) per 40 secondi. *VEDERE VOLANTINO DEDICATO
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.
CONSIGLI	Sviluppare il prodotto come da dosaggio desiderato amalgamando velocemente tutti gli ingredienti assieme con una frusta. Versare l'impasto ottenuto in una tazza in modo da riempirla per metà, cuocere come da indicazioni.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	zucchero, amido, cacao magro in polvere, emulsionanti (E472a, E472b), albume d'UOVO in polvere, tuorlo d'UOVO in polvere, sciroppo di glucosio, LATTE magro in polvere, agenti lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), sale, aromi. PUÒ CONTENERE: SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 1.788
	ENERGIA kcal 425
	GRASSI g 14,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 11,00
	CARBOIDRATI g 58,00
	DI CUI ZUCCHERI g 37,00
	PROTEINE g 15,00
	SALE g 1,80

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g
MUFFE	< 200 ufc/g
LIEVITI	< 200 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 100 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Sacchetto da 1,7 Kg; 6 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra



Optima Spa con unico socio

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

26130883000



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

