

Cod. articolo: 01070093 **BONNY 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 28/12/2020**Descrizione**

preparato per tortelli, zeppole, bignole ed altri dolci fritti. Non contiene grassi idrogenati.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari fritti a base di uova.

Ingredienti

amido (FRUMENTO , mais), grasso vegetale (palma), farina di GRANO TENERO tipo "00", amido modificato, TUORLO D'UOVO disidratato, maltodestrine, sale, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), addensante E412, emulsionanti E471 ed E475, aromi.

Il prodotto può contenere SOIA, LATTE E FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità _____ 10 % max.
grassi totali (1) _____ 20.5 % $\pm$ 0.5

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

Modalità di conservazione

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 con interno in politene per alimenti da 10 kg netti.

Modalità d'uso

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

BONNY _____ 1000 g
uova intere _____ 1000 g
acqua _____ 1000 g

Mescolare in planetaria con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti, e comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.
Facendo uso dell'apposito sacchetto (con bocchetta liscia n°9) dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere per 5-6 minuti. Dopo breve sgocciolamento dell'olio su griglia o carta assorbente, rotolare i tortelli in zucchero semolato.
Una gradita alternativa si può ottenere farcendo i tortelli con crema pasticcera e spolverandoli con zucchero a velo.

Cod. articolo: 01070093 **BONNY 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 28/12/2020

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 450 kcal
1890 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 3.5 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 64.0 g
di cui zuccheri _____ 2.8 g
4. Grassi _____ 20.5 g
di cui saturi _____ 10.5 g
5. Fibre alimentari _____ 0 g
6. Sale _____ 1 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (frumento)
Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
Uova e prodotti a base di uova _____ X (tuorlo d'uovo)
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 _____ CC
Sedano e prodotti a base di sedano _____
Senape e prodotti a base di senape _____
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo _____
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: 01070093 **BONNY 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 28/12/2020

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

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

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.

Rintracciabilità

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