

Cod. articolo: 01070096 **FRIBOL 25****Stato:** Approvata da RAQ in data 02/03/2017**Descrizione**

preparato per la produzione di KRAPPEN, KRAPPEN AL FORNO, BOMBOLONI, CIAMBELLE.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo 00, grasso vegetale (palma, girasole), zucchero, sale, emulsionanti: lecitina (di SOIA) - E472e, aromi, colorante E161b, agente di trattamento della farina E300.

Il prodotto può contenere tracce DI UOVA, LATTE E FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi (1) _____ 10 % $\pm$ 1
umidità (K.F.) _____ 12.5 % circa

(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 multistrato con interno in politene per alimenti da 25 kg netti.

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Cod. articolo: 01070096 **FRIBOL 25**
Stato: Approvata da RAQ in data 02/03/2017

Modalità d'uso

KRAPPEN

FRIBOL _____ 1000 g
acqua a 22-24°C _____ 200 g
uova intere _____ 200 g
lievito di birra _____ 50 g

IMPASTO: impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C).

PROCEDIMENTO: suddividere la pasta in pezzi da 40-50 grammi, arrotolarli e porli a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa.

COTTURA: friggere in olio a 180-190°C. Rotolare i KRAPPEN nello zucchero semolato subito dopo la cottura e quindi spolverarli con BIANCANEVE HR.

AVVERTENZE

le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali; nel caso di impasti con oltre kg 5 di FRIBOL si suggerisce di ridurre la quantità di lievito. Il prodotto già cotto si può surgelare e conservare per diversi giorni; per lo scongelamento occorre lasciare i dolci a temperatura ambiente per 60-70 minuti, oppure metterli in cella a 35-40°C per circa 45 minuti.

Altre ricette applicative possono essere richieste al distributore di zona o consultate sul sito www.irca.net.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 390 kcal
1647 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 8.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 66.7 g
di cui zuccheri _____ 6.8 g
4. Grassi _____ 10 g
di cui saturi _____ 4.7 g
5. Fibre alimentari _____ 1.8 g
6. Sale _____ 1.5 g

Cod. articolo: 01070096 **FRIBOL 25**
Stato: Approvata da RAQ in data 02/03/2017

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (farina di grano tenero)
Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
Uova e prodotti a base di uova _____ CC
Pesce e prodotti a base di pesce _____
Arachidi e prodotti a base di arachidi _____
Soia e prodotti a base di soia _____ X (lecitina di soia)
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.

DichiarazioniDichiarazione 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.