



Form 3.4.01

 Agg: 01/2017
 Revisione: 2
 Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa

Nome: NUVOLA PLUS
Denominazione di vendita: Preparato in polvere per krapfen
Codice: B101.V2
Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per la preparazione di krapfen, bomboloni, dolci tipici del carnevale.
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	1000 g Nuvola Plus - 200 g uova intere - 250-275 g acqua fredda - 60-70 g lievito di birra Procedimento: Impastare gli ingredienti nella spirale per 2 minuti in prima velocità e 6 in seconda. Temperatura ideale dell'impasto 25-28°C. 1. Senza riposo preparare i panetti da 1200 g e lasciare lievitare per circa 15 minuti. 2. Nella spezzatrice arrotondatrice formare i Krapfen. A piena lievitazione in cella umida, togliere e lasciare riposare per la formazione della pelle per circa 10 minuti prima di friggere. 3. Temperatura dell'olio 170-175°C. Cuocere senza coperchio.
Ingredienti:	farina di frumento - grasso di palma - siero di latte dolce in polvere - olio di colza - lattosio - sale - emulsionanti: E472e, E481 - glutine di frumento - zucchero - fruttosio - sciroppo di glucosio disidratato - albume d'uovo in polvere - lievito di birra inattivo - proteine del latte - agente di trattamento della farina: acido ascorbico - enzimi (frumento)
Cross contamination:	Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine e frutta a guscio

PACKAGING

Packaging:	Sacco
Peso Netto:	15 kg
Condizioni di stoccaggio:	conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di gelo, calore e luce.
TMC (termine minimo di conservazione)	12 mesi

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

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

**Form 3.4.01****Scheda tecnico informativa**Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.2 di 3**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

C.B.T.:	500000 ufc/g max
Lieviti:	1000 ufc/g max
Muffe:	10000 ufc/g max
Salmonella:	Assente/25 g
Coliformi Totali:	100 ufc/g max

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1633
	Kcal	390
Grassi:	g	9,0
di cui acidi grassi saturi	g	3,5
Carboidrati:	g	64,8
di cui zuccheri	g	7,7
Fibra:	g	2,9
Proteine:	g	10,2
Sale:	g	1,9

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

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: 3 del: 15/03/2021

Stampato il: 17/03/2021

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Scheda tecnico informativa

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.3 di 3

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	+
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)	+
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 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.