



Form 3.4.01

Agg: 01/2017

Revisione: 2

Pag.1 di 4

Scheda tecnico informativa

Nome: MARGHERITA

Denominazione di vendita: Preparato in polvere per cake e dolci da forno

Codice: P031.V1

Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per la preparazione di plum-cake, cake, muffins, torte con frutta, amorpolenta, pandarancio, frangipane, dolci di ricotta - nocciola - mandorla, ciambelle, granella di frolla, sbrisolona, biscotteria, brasiliane, pan del pescatore, tortine, mignon, monoporzioni, tranci, ecc. Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.). Può essere farcito a piacere.
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	RICETTA BASE PER PLUM-CAKE CLASSICO 1000 g Margherita - 450/500 g burro morbido - 500 g uova intere Procedimento: Montare con frusta a farfalla tutti gli ingredienti per pochi minuti. Versare negli stampi e cuocere a 180°C per circa 40/45 minuti. N.B. Nelle forme da 1 litro pesare 400/500 g di pasta. DOLCE MANDORLA 1000 g Margherita - 600 g uova - 500 g burro morbido - 500 g Base Marzapane o Persipane Procedimento: Mescolare in planetaria la Base Marzapane con le uova. Aggiungere gli altri ingredienti e montare con frusta a farfalla. Versare nelle forme e cuocere a 180°C per circa 40 minuti. PASTA FROLLA 1000 g Margherita - 850 g farina debole - 900 g burro o margarina - 150 g uova intere Procedimento: Impastare tutti gli ingredienti a frolla. Lasciare riposare in frigorifero qualche ora prima di lavorare la pasta. TORTA DI CAROTE 1100 g Margherita - 400 g uova intere - 500 g burro morbido - 500 g carote macinate fini - 500 g mandorle scure macinate Procedimento: Montare con frusta a farfalla per pochi minuti uova, burro e Margherita. Aggiungere e mescolare le carote e la farina di mandorle. Versare nelle tortiere unte e cuocere a 180°C per circa 40 minuti
Ingredienti:	zucchero; amidi (frumento); farina di frumento ; emulsionanti: E471, E475, lecitina di girasole; sciroppo di glucosio disidratato; acidificante: E450i; agente lievitante: E500ii; aroma (derivati del latte)
Cross contamination:	Può contenere tracce di frutta a guscio e uova.



Form 3.4.01

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.2 di 4

Scheda tecnico informativa

PACKAGING

Packaging:	Sacco
Peso Netto:	15 kg
Condizioni di stoccaggio:	conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Richiudere molto bene per mantenere il gusto e non prendere umidità.
TMC (termine minimo di conservazione)	18 mesi

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

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

U.R. %:	< 15
Aw:	< 0,6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1597
	Kcal	376
Grassi:	g	1,8
	di cui acidi grassi saturi	g 1,2
Carboidrati:	g	87,3
	di cui zuccheri	g 45,0
Fibra:	g	1,0
Proteine:	g	2,3
Sale:	g	0,9

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

**Form 3.4.01****Scheda tecnico informativa**

Agg: 01/2017

Revisione: 2

Pag.3 di 4

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: 2 del: 15/03/2021

Stampato il: 20/05/2021

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Scheda tecnico informativa

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.4 di 4

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)	+
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 frutta a guscio e uova.**

+ 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.