

Nome: PRONTO BIGNÉ

Denominazione di vendita: Preparato completo in polvere per bignè

Codice: R127.V1

Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per la preparazione di bignè ed eclairs, dischi di bignè per torte.
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	per Bignè/Eclairs: 1000 g Pronto Bignè 1500 g acqua 50 - 60°C
Modalità d'uso:	Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 5 minuti a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35-45°C. Colare l'impasto su teglie unte o foderate con carta da forno. Cuocere in forno ad una temperatura tra i 190-210°C, con valvola e tiraggio dell'aria aperti per 20-25 minuti in base alle pezzature.
Ingredienti:	farina di frumento ; grasso di palma; uovo intero in polvere; amido di frumento ; agenti lievitanti: E450i, E500ii; amido di patata; amido di mais; emulsionante: E471; sale.
Cross contamination:	Può contenere tracce di latte

PACKAGING

Packaging:	Sacco
Peso Netto:	10 kg
Condizioni di stoccaggio:	AVVERTENZE: Nel periodo invernale, per ottenere un risultato performante, si consiglia di mantenere il prodotto per una notte a temperatura di laboratorio. 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. Il prodotto se conservato a temperatura inferiore a 10°C potrebbe indurirsi, senza pregiudicarne la sua funzionalità come da ricetta.
TMC (termine minimo di conservazione)	12 mesi

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

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

U.R. %:	max 5
pH:	6,5 - 7

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	50000 ufc/g max
----------------	-----------------

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	2222
	Kcal	533
Grassi:	g	34,0
di cui acidi grassi saturi	g	16,0
Carboidrati:	g	42,0
di cui zuccheri	g	0,7
Fibra:	g	1,5
Proteine:	g	14,0
Sale:	g	2,3

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

DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE

Kosher:
Halal:
Vegani*:
Vegetariani**:

* non contiene alimenti di origine animale

** non contiene alimenti di origine animale, ad eccezione di latte e derivati, uova e miele. Il caglio di origine animale e altri additivi di lavorazione di origine animale non sono ammessi

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: 1 del: 04/03/2020

Stampato il: 11/03/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

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)	S
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	-
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 latte**+** 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.