



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

Nome: MACARONS
Denominazione di vendita: Preparato in polvere per Macarons
Codice: B232.V1
Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per la preparazione di macarons
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	1000 g Macarons 160 g acqua 20 g colori Cresco idrosolubili N.B. nel caso si vogliono fare Macarons senza colore utilizzare 180 g di acqua in ricetta.
Modalità d'uso:	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5 minuti a media velocità. Colare con sacca attrezzata con bocchetta liscia N.10 su teglie foderate con carta da forno. Lasciar riposare all'aria per minimo 1 ora. Consigli per la cottura: In forno statico cuocere con doppia teglia a 150°C per 14 minuti con valvola e tiraggio dell'aria aperti. In forno rotor cuocere a 140°C per 14 minuti con valvola e tiraggio dell'aria aperti. In forno ciclo termico ad aria cuocere a 130°C per 14 minuti con valvola e tiraggio dell'aria aperti. Consigli per una conservazione ottimale: Per conferire maggiore colore e lucentezza, appena sfornati, passarli in abbattitore con ciclo di abbattimento positivo. Conservare i gusci di Macarons cotti in freezer in un sacchetto di cellophane. Accoppiare i Macarons al momento del bisogno e riporli in frigorifero coperti per almeno 12 ore prima della somministrazione.
Ingredienti:	zucchero; mandorla in polvere ; albume in polvere ; emulsionanti: E472a, E472b, E475; sciroppo di glucosio disidratato; latte magro in polvere ; sale QUID: 28% mandorla in polvere
Cross contamination:	Può contenere tracce di cereali contenenti glutine.

PACKAGING

Packaging:	Busta
Peso Netto:	5 kg (5 x 1 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



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

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

Aspetto:	Polvere
Colore:	Beige
Odore:	tipico di mandorla
Gusto/Aroma:	Dolce, caratteristico di mandorle

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

U.R.%:	< 5
---------------	-----

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	< 10000 ufc/g (ASU L 06.00-18)
Lieviti:	< 100 ufc/g (ASU L 01.00-37)
Muffe:	< 100 ufc/g (ASU L 01.00-37)
Salmonella:	Assente/25 g (ASU L 00.00-20)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1947
	Kcal	461
Grassi:	g	16,0
	di cui acidi grassi saturi	g 1,8
Carboidrati:	g	68,0
	di cui zuccheri	g 66,1
Fibra:	g	2,8
Proteine:	g	10,1
Sale:	g	0,4

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: 1 del: 05/10/2017

Stampato il: 09/04/2018

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 116912011

Sostanza	
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	S
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	+
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 cereali contenenti glutine.

+ 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.