



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

Nome: SPRITZQUICK
Denominazione di vendita: Preparato completo in polvere per frittelle
Codice: B249.V1
Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Ideale per la preparazione di frittelle, ciambelle, zeppole, frittelle alla ricotta, al riso, alle mele, ecc.
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	per Frittelle e frittelle farcite: 1000 g Spritzquick 2000 g acqua ca. 20°C per colatrici automatiche: 1000 g Spritzquick 2200 g acqua ca. 20°C
Modalità d'uso:	Impastare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a farfalla per 2 minuti a media velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti. Colare e friggere a 170-180°C per 7 minuti. Farcire a piacere.
Ingredienti:	amido di mais; farina di frumento pregelatinizzata ; uovo intero in polvere ; olio di cocco; addensante: gomma di guar; proteine di siero di latte concentrate ; emulsionante: E471; sciroppo di glucosio; acidificante: E450i; latte magro in polvere ; sale; agente lievitante: E500ii;
Cross contamination:	proteine del latte Puó contenere tracce di 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:	Giallo
Odore:	tipico dell'uovo
Gusto/Aroma:	tipico dell'uovo

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

U.R.%:	< 10
Aw:	0,39 ca
pH:	6,5 ca

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	< 500000 ufc/g (ASU L 06.00-18)
Lieviti:	< 1000 ufc/g (ASU L 01.00-37)
Muffe:	< 10000 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	1736
	Kcal	412
Grassi:	g	13,2
	di cui acidi grassi saturi	g 8,1
Carboidrati:	g	54,3
	di cui zuccheri	g 2,1
Fibra:	g	5,7
Proteine:	g	15,6
Sale:	g	2,1

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: 0 del: 04/12/2014

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	+
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 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.