

<b>Nome:</b>	CRE - S PLUS
<b>Denominazione di vendita:</b>	Preparato in polvere per lievitati salati
<b>Codice:</b>	P701.V1
<b>Marchio:</b>	BRAUN

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

<b>Applicazioni:</b>	Per la preparazione di croissant salati, focacce, pizzette, pizze, panini al latte, sandwich, panettone salato, pan carrè, snack, grissini, sfogliata, maritozzi, ecc.
<b>Dosaggio indicativo/ Ricetta base:</b>	<p>Ricetta base per Croissant Salato: 1000 g Cre -S Plus, 30/50 g lievito di birra, 450 g acqua, 300 g burro per sfoglia o margarina Procedimento: 1) Impastare Cre-S Plus, lievito e acqua fino ad ottenere una massa liscia ed asciutta. Lasciare quindi riposare in frigorifero per ca. 40 minuti. 2) Stendere la pasta e posizionare il burro o la margarina non freddi. 3) Dare due pieghe a quattro o tre pieghe a tre o come di consueto. Formare i croissant. 4) A piena lievitazione cuocere a 200°C per ca.15/20 minuti.</p> <p>Ricetta base per Panini al latte e Sandwich: 1000 g Cre -S Plus, 30/50 g lievito di birra,100 g burro, 450 g latte Procedimento: 1) Impastare tutti gli ingredienti. Lasciare lievitare l'impasto per ca. 20 minuti. 2) Spezzare e formare i sandwich. 3) Porre in cella di lievitazione. 4) Pennellare con l'uovo e cuocere a piena lievitazione per ca. 15/20 minuti a 200°C.</p> <p>Ricetta base per Panettone salato: 1000 g Cre - S Plus, 50/60 g lievito di birra, 60 g burro,100 g parmigiano grattugiato, 240 g latte, 240 g acqua, un pizzico di sale e pepe Procedimento: 1) Unire il CRE-S Plus, il lievito e il parmigiano; impastare con acqua, latte, burro, sale e pepe. 2) Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. 3) Spezzare e formare la pasta negli stampi da panettone. 4) Mettere in cella a 35°C. 5) Cuocere a piena lievitazione a 200°/210°C. per 45 minuti circa (panettone da 750 g)</p>
<b>Ingredienti:</b>	<b>farina di frumento</b> ; olio di palma; <b>latte magro in polvere</b> ; zucchero; sale; destrosio; sciroppo di glucosio; emulsionanti: E472e,E471; <b>farina di malto d'orzo</b> ; <b>proteine del latte</b> ; enzimi ( <b>frumento</b> ).
<b>Cross contamination:</b>	Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, uova e frutta a guscio.

**PACKAGING**

<b>Packaging:</b>	Sacco
<b>Peso Netto:</b>	15 Kg
<b>Condizioni di stoccaggio:</b>	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.
<b>TMC (termine minimo di conservazione)</b>	18 mesi

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

<b>Aspetto:</b>	Polvere
<b>Colore:</b>	Beige
<b>Odore:</b>	Neutro
<b>Gusto/Aroma:</b>	Neutro

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

<b>Energia:</b>	<b>kJ</b>	1630
	<b>Kcal</b>	389
<b>Grassi:</b> di cui acidi grassi saturi	<b>g</b>	9,0
	<b>g</b>	4,6
<b>Carboidrati:</b> di cui zuccheri	<b>g</b>	64,6
	<b>g</b>	5,3
<b>Fibra:</b>	<b>g</b>	3,0
<b>Proteine:</b>	<b>g</b>	9,6
<b>Sale:</b>	<b>g</b>	1,9

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: 19/10/2020

Stampato il: 19/01/2023

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

**ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011**

<b>Sostanza</b>	
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	<b>+</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>-</b>
Uova e prodotti a base di uova	<b>S</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>-</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>-</b>
Soia e prodotti a base di soia	<b>-</b>
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	<b>+</b>
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	<b>S</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>-</b>
Senape e prodotti a base di senape	<b>-</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	<b>-</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	<b>-</b>
Lupini e prodotti a base di lupini	<b>-</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>-</b>

**Scheda tecnico informativa**

**Contaminazione crociata:**      **Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, uova 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.