SCHEDA DI PRODOTTO

MULLMIX

AFRICANO DARK MIX

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Preparato in polvere per basi a montata leggera al cioccolato. Mix per produrre dolci leggeri e soffici, con un impasto al cioccolato a montata leggera, facile da preparare, in quanto evita la montata separata di tuorli ed albumi, e sicuro nel risultato, perchè crea una massa stabile e facile da lavorare; tutte caratteristiche impossibile in una semplice preparazione artigianale. Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	**Amido di FRUMENTO, zucchero, cioccolato in polvere 6% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere), GLUTINE, emulsionante: E472e, addensante: gomma xantan, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio-cremore di tartaro-pirofosfato acido di sodio, sale, aroma naturale.**
Aspetto	Polvere impalpabile
Colore	scuro cioccolato
Uso	Ideale per preparare africanetti e teste di moro, tette della monaca
Dosaggio consigliato	Ricetta Base (per Africanetti e Teste di Moro) • Preparazione g 0,900 di Africano Dark Mix g 0,300 di acqua g 1,500 di Uova intere
Preparazione	Procedimento per Africanetti e Teste di Moro Montare in planetaria a forte velocità per 5 minuti. Cottura: 200°C per ca. 15-20 minuti con valvola aperta. N.B. Per ottenere Teste di Moro con forma più alta è sufficiente aumentare la quantità di Africano Dark Mix di ca. 100 g.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato
T.M.C.	12 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	no
Adatto a dieta priva di lattosio	sì
Adatto ai vegani	sì
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate

MULLMIX ITALIA S.r.l.
Via Pigna Spaccata, n.4 - Saviano (NA) tel: 081/19915188 - info@mullmix.it

SCHEDA DI PRODOTTO

MULLMIX

AFRICANO DARK MIX

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	395 *kcal*
	1654 *kJoule*
Grassi	5,2 g
di cui acidi grassi saturi	1,8 g
Carboidrati	80,1 g
di cui zuccheri	36,0 g
Fibre alimentari	2,5 g
Proteine	5,8 g
sale	1,850 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine[1]	si	no
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	sì
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	sì
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	no	sì
Frutta a guscio[2]	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa[3]	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	sì
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

1 (frumento-grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

2 mandorle *(Amigdalus communis)* , nocciole *(Corylus avellana)* , noci comuni *(Juglans regia)* , noci di acagiù *(Anacardium occidentale)* , noci pecan *[Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch]* , noci del Brasile *(Bertholletia excelsa)* , pistacchi *(Pistacia vera)* , noci del Queensland (*Macadamia ternifolia)* e prodotti derivati

3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO_2

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.
Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

RHACCP: Dr. G. Sabatino

MULLMIX ITALIA S.r.l.
Via Pigna Spaccata, n.4 - Saviano (NA) tel: 081/19915188 - info@mullmix.it