

BOOM

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di krapfen, bomboloni e ciambelle, donuts fritti ed al forno, gonfi, soffici e leggeri con un minimo di assorbimento di olio. Ideale anche per maritozzi con cottura in forno. Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo 00, grasso di cocco non idrogenato, zucchero, sale, farina di GRANO tenero maltato, emulsionante: E471-E481,aromi, antiossidante: acido ascorbico, colorante: annatto.
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Leggermente ambrato
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di krapfen (bomboloni), ciambelle ed altri prodotti simili. La sua formulazione bilanciata ed a ridotto contenuto di grassi lo rende estremamente versatile ed in grado di rispondere anche alle esigenze più particolari
Dosaggio consigliato	Krapfen e bomboloni: dosare 1000 grammi di prodotto, 250 grammi di acqua, 180 g di UOVA, 35 grammi di lievito di birra Donuts: dosare 1000 grammi di prodotto, 200 grammi di acqua, 200 g di UOVA, 50 grammi di lievito di birra
Preparazione	Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (20-24°C). Suddividere la pasta in pezzi da 40-50 grammi, arrotolarli o realizzare dei bomboloni e porli a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa del 70% circa. Friggere in olio a 180-190°C. Rotolare i KRAPFEN nello zucchero semolato subito dopo la cottura. In alternativa possono essere cotti anche in forno a 170°C per 18 minuti. CONSIGLI: le temperature ed i tempi riportati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali. Il prodotto già cotto si può surgelare e conservare per diversi giorni; per lo scongelamento occorre lasciare i dolci a temperatura ambiente per 60-70 minuti, oppure metterli in cella a 35-40°C per circa 45 minuti. L'impasto può essere cotto anche in forno a 180°C per 20 minuti per ottenere maritozzi, nuvole da farcire.
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

BOOM

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	413 kcal
	1728 kJoule
Grassi	10,8 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	68,0 g
di cui zuccheri	4,5 g
Fibre alimentari	0,9 g
Proteine	10,5 g
sale	1,200 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	sì	
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 illinoensis* (*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 SO₂

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