

MACARON MIX

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Si tratta di una base in polvere facile da realizzare che permette di creare in tempi ridotti MACARONS, facilitando così il lavoro in cucina e garantendo un risultato perfetto e costante.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Zucchero, farina di MANDORLA 28%, emulsionanti: E472b-E475, albume d'UOVO in polvere, amido di mais, aromi.
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Bianco
Uso	Preparato di rapido impiego per la realizzazione di MACARONS. Realizzato con mandorle selezionate, il prodotto garantisce elevato potere stabilizzante, è perfetto per la realizzazione di macarons come da migliore tradizione francese.
Dosaggio consigliato	Dosare 1000g di prodotto, 500-600g di acqua a temperatura ambiente.
Preparazione	Mescolare con una planetaria tutti gli ingredienti per almeno 8-10 minuti alla massima velocità e comunque fino ad ottenere una massa voluminosa e soda. Il prodotto montato deve essere cotto a 130°C per 20 minuti e comunque fino ad ottenere un prodotto ben asciutto.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
T.M.C.	La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato 24 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	si
Adatto a dieta priva di lattosio	no
Adatto ai vegani	no
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	si
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

MACARON MIX

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	361 kcal
	1510 kJoule
Grassi	0,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	80,0 g
di cui zuccheri	72,0 g
Fibre alimentari	0,5 g
Proteine	10,0 g
sale	0,000 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	no	no
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	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	no
Frutta a guscio ²	sì	
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