

PREPARATO DOLCI PROTEICI LOW CARB

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di Torte, Muffins, Plum Cake, Cakes. La miscela è ad ELEVATO CONTENUTO PROTEICO, contiene il 32% di proteine ed è LOW CARB, quindi a ridotto contenuto di carboidrati, VEGAN. Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Zucchero -35% (zucchero, agente di carica: polistrosio, fruttooligosaccaridi), farina di GRANO tenero tipo 00, proteine di pisello, proteine di girasole, emulsionante: E471, agente lievitante: pirofosfato acido di sodio- bicarbonato di sodio, sale, aroma.
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Bianco
Uso	Il PREPARATO DOLCI PROTEICI LOW CARB è indicato per la produzione di tutti i tipi di torte soffici, plumcake, muffin, ciambelle. Molto versatile ed adatto a tutte le produzioni di dolci a lievitazione istantanea.
Dosaggio consigliato	PLUMCAKE / MUFFIN: Dosare 1 kg di prodotto, olio di girasole 260 g, acqua 260 g. CAKE AL LIMONE: Dosare 1 kg di prodotto, acqua 200 g, Olio di semi 250 g, succo di limone 100 g, Scorza di limone grattugiata 1.
Preparazione	Montare con frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità, quindi depositare negli stampi imburrati ed infarinati. Cuocere a 180-190°C. Per realizzare PLUM CAKE con uvetta e canditi incorporare alla pasta già montata g 200 di uva sultanina e/o g 200 di frutta candita. Per la preparazione di PLUM CAKE AL CIOCCOLATO sostituire all'uvetta ed ai canditi g 40 di CACAO. Cuocere in forno moderato a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (esempio: 35 minuti per dolci da 500 g). Lasciare raffreddare e togliere dagli stampi, quindi capovolgere i dolci e decorarli. Segui le stesse indicazioni anche per la CAKE al Limone.
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

PREPARATO DOLCI PROTEICI LOW CARB

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	359 kcal
	1503 kJoule
Grassi	2,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	48,0 g
di cui zuccheri	30,0 g
Fibre alimentari	4,2 g
Proteine	35,0 g
sale	0,200 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