

RAKER

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di creme bavaresi da utilizzare per torte e mousse. Possibilità di congelare il prodotto finito.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Zucchero, sciroppo di glucosio, gelatina in polvere origine bovina, LATTE scremato in polvere, amido, aromi.
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Bianco
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione a freddo di creme alla panna come Bavaresi, mousse, semifreddi, panna cotta ecc. Il prodotto è di estrema praticità d'impiego e garantisce insuperabili livelli qualitativi. Non più lunghe preparazioni preliminari come la pesatura dei singoli ingredienti, costante ed elevata qualità, gusto ed aspetto appetitoso, possibilità di molteplici aromatizzazioni.
Dosaggio consigliato	Dosare 200 g di prodotto, acqua o latte 200 g, panna a 4°C 1000 g
Preparazione	Montare panna, acqua o latte e MIX BAVARESE in planetaria con frusta. Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti. CONSIGLI: - nel caso si producano bavaresi, mousse o semifreddi a due gusti si consiglia di separarli con uno strato sottile di pan di spagna. - qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo soda
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.	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)	no
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

RAKER

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	373 kcal
	1562 kJoule
Grassi	1,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g
Carboidrati	78,0 g
di cui zuccheri	71,0 g
Fibre alimentari	0,4 g
Proteine	11,1 g
sale	0,500 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	no	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)	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