

SBEE

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di cookies americani
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo 0, zucchero, UOVO in polvere, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio- sodio pirofosfato, aromi
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Bianco tendente al giallo
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di biscotti, paste frolle, secondo tradizione dei biscotti americani, fragranti, morbidi internamente e non completamente secchi.
Dosaggio consigliato	Dosare 1 kg di prodotto, Burro (82%grasso) morbido a dadini g 220, UOVA intere g 50, acqua g 60, gocce di cioccolato g 400.
Preparazione	Miscelare tutti gli ingredienti, tranne le gocce di cioccolato, in planetaria con foglia fino ad avere un composto omogeneo, consigliamo di non impastare troppo. Unire le gocce di cioccolato nell'impasto e dividere la pasta in pezzi da 50-60 g, dando una forma sferica, disporli su teglia ben distanziati (15 pezzi per una teglia da 60x40 cm), appiattendole leggermente. Riporre in frigo per circa 1 ora, ben coperte e cuocere per 15 minuti circa a 160°C in forno a pistra, oppure a 150°C in forno ventilato.
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 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	no
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

SBEE

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	371 kcal
	1552 kJoule
Grassi	4,5 g
di cui acidi grassi saturi	2,1 g
Carboidrati	75,0 g
di cui zuccheri	48,0 g
Fibre alimentari	0,8 g
Proteine	7,2 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	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