



SYLLA DARK ELITE

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di muffin alti e soffici al cioccolato. La formulazione innovativa garantisce un prodotto più alveolato, più morbido, soffice ed umettato per più giorni.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, amido di FRUMENTO, cioccolato in polvere 24% (zucchero, cacao minimo 32%), LATTE scremato in polvere, emulsionanti: E472-E475, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio- sodio pirofosfato, sale
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	cacao
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di muffin al cioccolato ed altri prodotti simili. La sua formulazione bilanciata ed a ridotto contenuto di grassi lo rende estremamente versatile ed in grado di essere arricchito con scaglie di cioccolato, uva passa o altri ingredienti per preparazioni personalizzate ed in grado di rispondere anche alle esigenze più particolari.
Dosaggio consigliato	Dosare 1000g di prodotto, 270g di UOVA, 310g di olio vegetale, 300g di acqua.
Preparazione	Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti. Incorporare delicatamente alla pasta pronta gocce di cioccolato o frutta in pezzi. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e quindi cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.
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	no
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



SYLLA DARK ELITE

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	368 kcal
	1539 kJoule
Grassi	2,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	78,0 g
di cui zuccheri	50,0 g
Fibre alimentari	2,1 g
Proteine	7,3 g
sale	0,900 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)	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