



Form 3.4.01

Agg: 03/2014  
Revisione: 1  
Pag.1 di 4

**Scheda tecnico informativa**

**Nome:** BISQUISIT  
**Denominazione di vendita:** Preparato in polvere per Pan di Spagna  
**Codice:** P042.02

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

<b>Applicazioni:</b>	Per la preparazione di basi di pan di spagna, arrotolati, omelletes, margherite, sabbiose, ecc.
<b>Dosaggio indicativo/ Ricetta base:</b>	<p>Ricetta Base per Pan di Spagna: 1000 g Bisquisit - 600 g uova intere - 200 g acqua</p> <p>Procedimento: Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6 minuti a forte velocità. Cottura: 200°C per ca. 25 minuti (valvola aperta).</p> <p>Ricetta per arrotolati: 1000 g Bisquisit - 650 g uova intere - 250 g acqua</p> <p>Procedimento: Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6/7 minuti a forte velocità. Cottura: 230°C per ca. 5/6 minuti.</p>
<b>Ingredienti:</b>	<p>zucchero</p> <p><b>farina di grano tenero tipo "0"</b></p> <p><b>amido di frumento</b></p> <p>sciroppo di glucosio polvere</p> <p>agenti lievitanti: E500ii E450i E575</p> <p>emulsionanti: E472b E475</p> <p><b>latte magro in polvere</b></p> <p>aroma</p> <p>Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e uova.</p>



Form 3.4.01

Agg: 03/2014  
Revisione: 1  
Pag.2 di 4

Scheda tecnico informativa

**PACKAGING**

<b>Packaging:</b>	Sacco
<b>Peso Netto:</b>	20 kg
<b>Condizioni di stoccaggio:</b>	conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Richiudere molto bene per mantenere il gusto e non prendere umidità.
<b>TMC (termine minimo di conservazione)</b>	18 mesi

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

<b>Aspetto:</b>	Polvere bianco
<b>Colore:</b>	bianco
<b>Odore:</b>	Vanigliato
<b>Gusto/Aroma:</b>	neutro con leggera nota uovo (In applicazione)

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

<b>Aw 20°C:</b>	0,500 max (prodotto tal quale)
-----------------	--------------------------------

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>C.B.T.:</b>	10000 ufc/g max (PCA 30°C 72h)
<b>E.Coli:</b>	10 u.f.c./g max (TBX 44°C 24h)
<b>Lieviti:</b>	500 ufc/g max (GYA 30°C 72h)
<b>Muffe:</b>	500 ufc/g max (GYA 30°C 96h)
<b>Salmonella:</b>	Assente /25 g (BPW 37°C 24h + SB 37° 24h)

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

<b>Energia:</b>	<b>kJ</b>	1590
	<b>kcal</b>	375
<b>Grassi:</b>	<b>g</b>	2,4
	di cui acidi grassi saturi	<b>g</b> 2,0
<b>Carboidrati:</b>	<b>g</b>	84,7
	di cui zuccheri	<b>g</b> 42,5
<b>Fibra:</b>	<b>g</b>	0,9
<b>Proteine:</b>	<b>g</b>	3,1
<b>Sale:</b>	<b>g</b>	0,1

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

**Form 3.4.01****Scheda tecnico informativa**

Agg: 03/2014

Revisione: 1

Pag.3 di 4

**INFORMAZIONI GENERALI**

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato.

Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori.

Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 0 del: 19/05/2014

Stampato il: 09/09/2015

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Agg: 03/2014  
Revisione: 1  
Pag.4 di 4

Scheda tecnico informativa

**ALLERGENI (Dir. 2003/89/CE - Allegato III bis Dir. 2007/68/CE)**

Sostanza	+/- *
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	+
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	+
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

**Contaminazione crociata: \*\*** Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e uova.

\* La formulazione di questo prodotto **prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, gli additivi, i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari) elencate nella colonna allergeni.

\*\* La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene ma non ne è esclusa la contaminazione crociata.

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori. Tutti i nostri preparati sono prodotti nello stesso stabilimento, su linee produttive non dedicate. Non è possibile pertanto garantire la totale assenza di allergeni in tracce.