



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

# Mimosa®

### SEMILAVORATO UNIVERSALE PER PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

**MIMOSA** è un mix pensato per preparare con successo dolci da forno come plum cake, torta allo yogurt, alle carote e molti altri ancora.

**MIMOSA** consente di ottenere una struttura regolare con un ottimo volume ed un sapore invitante. I pezzi di frutta o cioccolato aggiunti non si depositano sul fondo.

**MIMOSA** ha una vocazione universale e altamente personalizzabile: con lo stesso mix si possono preparare ben 18 ricette diverse. Richiedi il ricettario.

<b>RICETTA per plum cake:</b>	MIMOSA	g	1000
	Uova	g	450
	Margarina CREME 3000	g	450
	e/o melange DELIBUR FEST		
	Uva sultanina e/o frutta candita	g	4-500

**PREPARAZIONE:** Mettere tutti gli ingredienti senza l'uva sultanina e/o la frutta candita in planetaria. Mescolare per 7-8 minuti a media velocità (meglio con la farfalla che con frusta), fino ad ottenere una massa liscia. Aggiungere quindi l'uva sultanina e/o la frutta candita precedentemente inzuppata nel rum (o qualche altra bagna alcolica) oppure infarinata (affinché non si posi sul fondo). Riempire a metà le forme ed infornare per 35-40 minuti. Cottura a 170-180° C.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	2138
Revisione scheda	07.1
Codice etichetta	E2138D

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Zucchero, farina di <b>grano tenero</b> tipo "0", amido di <b>frumento</b> , amido modificato, <b>latte</b> scremato in polvere, emulsionanti (E475, E471), agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), aromi, sale, colorante (beta-carotene).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con politere da 15 Kg.
Bancale	600 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Richiudere il sacco dopo l'uso.



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>	
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.
Paese di origine	Italia

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	
Aspetto	Sfarinato.
Odore	Odore caratteristico prevalente di farina. e aromi per pasticceria.
Colore	Paglierino
Coloranti azoici	Non contiene coloranti azoici elencati nel Reg. CE n. 1333/2008 (AZO free).
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)</b>	
Energia	1569 Kj (372 Kcal)
Grassi	2,2
- di cui acidi grassi saturi	1,4
Carboidrati	79,8
- di cui zuccheri	42,5
Fibre	1,2
Proteine	6,4
Sale	0,2

<b>ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA</b>	
Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 5.000 UFC/g
Coliformi	< 100 MPN/g
Salmonella	Assente in 25 g.
Micotossine	Entro limiti di legge.

<b>ELENCO ALLERGENI</b> di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	<b>PRESENTI COME INGREDIENTE</b> barrati con "X" se presenti	<b>RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA</b> barrati con "X" se possibile
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	—	—
Uova e prodotti a base di uova.	—	X
Pesce e prodotti a base di pesce.	—	—
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	—	—
Soia e prodotti a base di soia.	—	X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	X	—
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus</i>	—	X

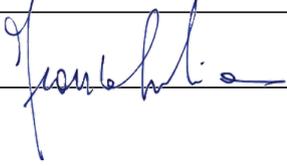


## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

<b>ELENCO ALLERGENI</b> di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	<b>PRESENTI COME INGREDIENTE</b> <i>barrati con "X" se presenti</i>	<b>RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA</b> <i>barrati con "X" se possibile</i>
avellana), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> ( <i>Wangenh</i> ) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		
Sedano e prodotti a base di sedano.	—	—
Senape e prodotti a base di senape.	—	—
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	—	<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino.	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	—	—

Le informazioni riportate nel presente documento sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con il codice etichetta su indicato.

Data di emissione: 28/02/2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---