

Cod. articolo: 01070754 **LILLY CIOCCOLATO BIANCO 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 24/10/2018

Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione a freddo di bavaresi, mousse e semifreddi al cioccolato bianco.

Denominazione

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

Ingredienti

zucchero, cioccolato bianco 35% (zucchero, burro cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere.), gelatina animale (bovino), LATTE scremato in polvere, amido, aromi.

Può contenere SOIA.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità _____ 4 % max.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 5000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 50 UFC/g max.
muffe (2) _____ 50 UFC/g max.
coliformi (3) _____ assenti/g
Escherichia coli (4) _____ assente/g
salmonelle (5) _____ assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91
(4) ISO 16649-2:01
(5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 24 mesi.

Confezione

cartone da 6 kg contenente 6 sacchetti in polietene da 1 kg.

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Cod. articolo: 01070754 **LILLY CIOCCOLATO BIANCO 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 24/10/2018

Modalità d'uso

LILLY CIOCCOLATO BIANCO g 200
acqua o latte(15-20°C) g 300
panna(4-5°C) g 1000 (o panna zuccherata a 50-100 g/lt)

Montare panna, acqua o latte e LILLY CIOCCOLATO BIANCO in planetaria con frusta. Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.

È possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY CIOCCOLATO BIANCO all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

AVVERTENZE:

- per ottenere bavarese, mousse o semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY CIOCCOLATO BIANCO, nella ricetta sopra riportata, fino a 250 g.
- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- nel caso si producano bavarese, 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 elevata.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 434 kcal
1833 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 13.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 75.6 g
di cui zuccheri _____ 71.1 g
4. Grassi _____ 8.7 g
di cui saturi _____ 5.4 g
5. Fibre alimentari _____ 0 g
6. Sale _____ 0.13 g

Cod. articolo: 01070754 **LILLY CIOCCOLATO BIANCO 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 24/10/2018

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____
Crosta e prodotti a base di crosta _____
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 _____ CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ X (latte intero e scremato in polvere)
Frutta a guscio 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 _____
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg _____
Lupino e prodotti a base di lupino _____
Molluschi e prodotti a base di mollusco _____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

DichiarazioniDichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 853/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.