

Cod. articolo: 01070089 TOP CAKE 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 06/05/2022**Descrizione**

preparato per CAKES, TORTE, MUFFINS ed altre originali specialità.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

zucchero, farina di GRANO TENERO tipo 00, amido, emulsionante E471, agenti lievitanti (difosfato disodico E450i e carbonato acido di sodio E500ii), aromi, colorante riboflavina E101i.

Il prodotto può contenere tracce di senape, uova, soia, latte e frutta a guscio.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi (1)	1.8 % $\pm$ 0.5
saccarosio	41 % $\pm$ 1
umidità (K.F.)	7.9 % $\pm$ 0.5

(1) estrazione con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 12 mesi.

Confezione

sacchi in carta multistrato con interno in politene per alimenti da 10 kg netti.

Modalità d'uso

PLUM CAKE

TOP CAKE g 1.000

Uova intere g 500

Burro o margarina crema g 500

Cod. articolo: 01070089 **TOP CAKE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

PROCEDIMENTO: montare con frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità, quindi depositare negli stampi imburattati ed infarinati. Cuocere a 180-190°C. Per realizzare PLUM CAKE con uvetta e canditi incorporare alla pasta già montata g 200 di uva sultanina e g 200 di frutta candita. Per la preparazione di PLUM CAKE AL CIOCCOLATO sostituire all'uvetta ed ai canditi g 200 di PEPITA (gocce di cioccolato fondente).

PLUM CAKE MARMORIZZATO AL CACAO

TOP CAKE g 1.000
Uova intere g 500
Burro o margarina crema g 500
CACAO 22-24 g 30-40

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti salvo il cacao con frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità. Dividere in due parti uguali l'impasto ed aggiungere ad una di queste il cacao, mescolando fino a perfetta omogeneità. Depositare negli stampi, imburattati ed infarinati, la pasta bianca e quella al cacao in modo irregolare al fine di ottenere una perfetta marmorizzazione. Cuocere a 180-190°C.

Numerose altre ricette applicative possono essere consultate nel sito internet www.irca.eu.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g di Top Cake.
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	370 kcal
	1569 kJ
2. Proteine (N*6.25)	4.1 g
3. Carboidrati metabolizzabili	84.2 g
di cui zuccheri	41.4 g
polialcoli	0 g
amido	42.8 g
4. Grassi	1.8 g
di cui saturi	1.4 g
5. Fibre alimentari	0.1 g
6. Sale	0 g

Cod. articolo: 01070089 **TOP CAKE 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 06/05/2022**Allergeni**

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	farina di frumento		
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova			CC	
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)			CC	
Frutta a guscio e prodotti derivati			CC	
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape			CC	
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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Cod. articolo:	01070089	TOP CAKE 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 06/05/2022	

Dichiarazioni

Dichiarazione 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 852/2004/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.