

Cod. articolo: 01070765 **IRCA GENOISE CHOC 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 16/01/2017

Descrizione

preparato in polvere per Pan di Spagna e Swiss Roll al cioccolato in polvere.

Denominazione

semilavorato per pasticceria da forno.

Ingredienti

zucchero, farina di GRANO TENERO tipo 0, amido di FRUMENTO, cioccolato in polvere 13% (zucchero, cacao.), cacao magro, agenti lievitanti: E450i-E500ii, emulsionanti: E471-E472a-E472b, maltodestrine, colorante E172, proteine del LATTE, aromi, sale.

Può contenere tracce di SOIA, UOVA e FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 50000 UFC/g max.
lieviti e muffe (2) _____ 3000 UFC/g max.
coliformi (3) _____ 200 UFC/g
salmonelle (4) _____ assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91
(4) 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 12 mesi.

Confezione

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

Cod. articolo: 01070765 **IRCA GENOISE CHOC 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 16/01/2017

Modalità d'uso

PAN DI SPAGNA

IRCA GENOISE CHOC _____ 1000 g
uova intere _____ 700 g
acqua _____ 200 g

PROCEDIMENTO: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti ad alta velocità, depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati ed infarinati, cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti.

Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.

La temperatura troppo fredda di uova ed acqua riduce il volume della montata.

L'acqua prescritta in ricetta può essere sostituita da uova intere, per migliorare ulteriormente le caratteristiche di morbidezza e gusto dei prodotti finiti.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g di IRCA GENOISE CHOC
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 371 kcal
1569 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 5 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 75.6 g
di cui zuccheri _____ 41.1 g
4. Grassi _____ 4.8 g
di cui saturi _____ 3.9 g
5. Fibre alimentari _____ 2.5 g
6. Sale _____ 0.3 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (farina di grano tenero, amido 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) _____ X (proteine del latte)
Frutta a guscio e prodotti derivati _____ CC
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.

Cod. articolo:	01070765	IRCA GENOISE CHOC 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 16/01/2017	

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.