

Cod. articolo: 01070110 TOP CREAM 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 22/04/2020**Descrizione**

polvere di colore giallo chiaro, adatta alla preparazione istantanea di pasticceria a freddo.

Denominazione

semilavorato per pasticceria istantanea a freddo.

Ingredienti

zucchero, amido, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, amido modificato, addensante E407 (carragenina), conservante E202 (potassio sorbato), aromi, coloranti beta carotene e curcumina.

Il prodotto può contenere UOVA .

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi (1) _____ 2.6 % $\pm$ 0.3
saccarosio _____ 53.6 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.) _____ 3.5 % circa

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

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 5000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 25 UFC/g max.
muffe (2) _____ 25 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 15 mesi.

Cod. articolo: 01070110 **TOP CREAM 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/04/2020

Confezione

sacco di carta multistrato con interno in politene per alimenti da 10 o 25 kg netti.

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

Modalità d'uso**DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO**

PASTICCERA BASE: TOP CREAM g 400-450

acqua g 1000

Se si desidera ottenere una crema particolarmente gustosa si può sostituire l'acqua con latte, purchè questo sia a temperatura di 15-25°C. Le dosi sono le seguenti:

TOP CREAM g 350-400

latte g 1000

Aggiungere TOP CREAM all'acqua (o al latte) ed agitare vigorosamente con la frusta, quindi lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità. La crema realizzata con TOP CREAM è resistente alla cottura ed alla surgelazione.

AVVERTENZE: contenendo TOP CREAM un'elevata quantità di latte, si raccomanda un'accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre attentamente ogni tipo di contaminazione. Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	1655 kJ
390 kcal	
Grassi	2.6 g
di cui acidi grassi saturi	1.7 g
acidi grassi monoinsaturi	0.8 g
acidi grassi polinsaturi	0.1 g
Carboidrati	85.3 g
di cui zuccheri	62.5 g
Fibre	0.4 g
Proteine	5.9 g
Sale	0.25 g

Cod. articolo: 01070110 **TOP CREAM 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/04/2020

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____
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 _____
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 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.