

Cod. articolo: 01070498 **LILLY CIOCCOLATO 6****Stato:** Approvata da RAQ in data 22/10/2018**Descrizione**

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

Denominazione

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

Ingredienti

cioccolato in polvere 90% (zucchero, cacao al 22/24% di burro di cacao.), gelatina animale (bovino), amido, aromi.

Il prodotto può contenere SOIA E LATTE.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità (2) _____ 3.5 % 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: 01070498 **LILLY CIOCCOLATO 6****Stato:** Approvata da RAQ in data 22/10/2018**Modalità d'uso**

LILLY CIOCCOLATO g 200
acqua o latte(15-20°C) g 300
panna(4-5°C) g 1000

Montare panna, acqua o latte e LILLY CIOCCOLATO in planetaria con frusta. Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti. E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY CIOCCOLATO all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

Per una presentazione di particolare effetto ricoprire o decorare con uno dei prodotti della gamma MIRROR (creme per coperture a specchio resistenti alla surgelazione) utilizzando la variante di gusto preferita.

AVVERTENZE:

- per ottenere bavaresi, mousse o semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY CIOCCOLATO , nella ricetta sopra riportata, fino a 250 g.
- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- nel caso si producano bavaresi, 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 _____ 372 kcal
1573 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 13.6 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 61.4 g
di cui zuccheri _____ 55.1 g
4. Grassi _____ 8 g
di cui saturi _____ 4.9 g
5. Fibre alimentari _____ 9.6 g
6. Sale _____ 0.03 g

Cod. articolo: 01070498 **LILLY CIOCCOLATO 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/10/2018

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) _____ CC
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.