

Cod. articolo: 01990544 **FLOMIX 10X600 G**
Stato: Approvata da RAQ in data 14/06/2018

Descrizione

polvere bianco paglierino di sapore dolce per la preparazione di fiorentine e croccantini.
Non contiene grassi vegetali idrogenati.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

sciropo di glucosio, zucchero, grasso vegetale (colza, palma), destrosio, LATTE SCREMATO IN POLVERE, emulsionante: lecitina (di SOIA), PANNA (30% grasso).

Il prodotto può contenere tracce di CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI DERIVATI.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità _____ 2.5 % (max.)

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 10000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 200 UFC/g max.
muffe (2) _____ 200 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 18 mesi.
Proteggere dall'umidità e dalla luce.

Confezione

cartone da 6 kg contenente 10 sacchetti in politene da 600 gr netti.

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

Cod. articolo: 01990544 **FLOMIX 10X600 G****Stato:** Approvata da RAQ in data 14/06/2018**Modalità d'uso**

ricetta base per una teglia 60x40 cm

FLOMIX g 600

Mandorle affettate g 300

Miscelare a secco FLOMIX e le mandorle, quindi distribuire il composto direttamente negli appositi anelli o su teglia con carta da forno. Cuocere a 200°C per 7-10 minuti.

Proprietà nutrizionaliVALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico | 490 kcal |
| 2065 kJ | |
| 2. Proteine (N*6.25) | 0.6 g |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 77 g |
| di cui zuccheri | 51 g |
| 4. Grassi | 20 g |
| di cui saturi | 2.6 g |
| colesterolo | 0 mg |
| 5. Fibre alimentari | 0.8 g |
| 6. Sale | 0.02 g |

Allergeni

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

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ CC
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 _____ X (lecitina di soia)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ X (latte scremato e panna 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.

Cod. articolo:	01990544	FLOMIX 10X600 G
Stato:	Approvata da RAQ in data 14/06/2018	

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.