

Cod. articolo: 01070508 LILLY NEUTRO 6**Stato:** Approvata da RAQ in data 24/10/2018**Descrizione**

polvere bianca; base neutra per la preparazione a freddo di bavaresi, mousse, semifreddi e panna cotta.

Denominazione

preparato per creme a base di panna. Prodotto semilavorato.

Ingredienti

sciropo di glucosio disidratato, zucchero, gelatina animale (bovino), LATTE scremato in polvere, amido, aromi.

Il prodotto può contenere di UOVA e SOIA.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità _____ 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 accoppiato PET-A-PE da 1 kg.

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

Cod. articolo: 01070508 **LILLY NEUTRO 6****Stato:** Approvata da RAQ in data 24/10/2018**Modalità d'uso**

LILLY _____ g 200
acqua o latte _____ g 200
panna (4-5°C) _____ g 1000
paste aromatizzanti IRCA o paste alla frutta q.b.

Montare panna, acqua o latte e LILLY in planetaria con frusta, unire l'aromatizzante prescelto (MORELLINA, MORELLINA BITTER, IRCA CHOC, IRCACAO, COVERCREAM CIOCCOLATO, PASTA NOCCIOLA, PASTA ZABAIONE o paste alla frutta) mescolando delicatamente. Stendere sul fondo degli stampi uno strato sottile di pan di Spagna e riempire uniformemente. Porre in frigorifero od in freezer per circa 40 minuti. Per una presentazione di particolare effetto ricoprire o decorare con MIRROR CIOCCOLATO o MIRROR CIOCCOLATO BIANCO (creme per coperture a specchio resistenti alla surgelazione).

AVVERTENZE:

- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna la ricetta consigliata è: Panna Vegetale 800 g, acqua 400-500 g, LILLY 200 g.
- nel caso si producano bavarese, mousse o semifreddi a due gusti si consiglia di separarli con uno strato sottile di pan di Spagna.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico | 385 kcal |
| 1638 kJ | |
| 2. Proteine (N*6.25) | 10.1 g |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 86.2 g |
| di cui zuccheri | 82.6 g |
| 4. Grassi | 0 g |
| 5. Fibre alimentari | 0 g |
| 6. Sale | 0.05 g |

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 _____ CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ X (latte 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.

Cod. articolo: 01070508 LILLY NEUTRO 6

Stato: Approvata da RAQ in data 24/10/2018

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.