

Cod. articolo: 01070425 YOG'IN 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 15/02/2017**Descrizione**

preparato in polvere per la realizzazione di cake, torte, torte in teglia decorate con frutta sciroppata o frutta fresca di stagione con yogurt.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

farina di GRANO TENERO tipo 0, zucchero, UOVA in polvere, amido, YOGURT in polvere, agenti lievitanti (difosfato disodico E450i e carbonato acido di sodio E500ii), emulsionante E471, sale, aromi.

Può contenere tracce di SOIA e FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

saccarosio _____ 36.2 % $\pm$ 1

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 in carta multistrato con interno in polietene per alimenti da 10 kg netti.

Cod. articolo: 01070425 **YOG'IN 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/02/2017

Modalità d'uso

RICETTA BASE CON OLIO

YOG'IN _____ g 1000
acqua _____ g 500
olio di semi _____ g 400

RICETTA BASE CON BURRO

YOG'IN _____ g 1000
acqua _____ g 430
burro (morbido o fuso
a bassa temperatura) _____ g 400

PROCEDIMENTO: miscelare in planetaria con foglia per tre minuti a velocità media. Con la pasta base così ottenuta si possono realizzare numerose ed interessanti specialità tra le quali suggeriamo:

TORTA ALLO YOGURT CON FRUTTA SCIROPATA

Stendere in una tortiera imburrata ed infarinata la pasta base (per uno stampo di cm 20 di diametro g 400-450; per una teglia cm 60x40 g 3000-3400). Decorare la superficie con frutta sciropata ben sgocciolata o con frutta congelata e cuocere a 180-200°C per 40-50 minuti.
Dopo raffreddamento lucidare con gelatina.

Altre ricette ed esempi applicativi possono essere scaricate dal nostro sito internet www.irca.eu.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g di YOG'IN
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 381 kcal
1612 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 9 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 75.7 g
di cui zuccheri _____ 38.1 g
4. Grassi _____ 4.6 g
di cui saturi _____ 1.1 g
5. Fibre alimentari _____ 0.08 g
6. Sale _____ 0.5 g

Cod. articolo: 01070425 **YOG'IN 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/02/2017

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (farina)
Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
Uova e prodotti a base di uova _____ X (uova in polvere)
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 (yogurt in polvere)
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.

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.