

Cod. articolo: 01070634 **TENDER DESSERT 6****Stato:** Approvata da RAQ in data 08/05/2017**Descrizione**

preparato in polvere per la preparazione di semifreddi che si mantengono morbidi anche alla temperatura di - 14/- 16°C.

Denominazione

preparato per desserts. Prodotto semilavorato.

Ingredienti

zucchero, destrosio, gelatina animale (bovina), aroma naturale.

Il prodotto può contenere tracce di SOIA E LATTE.

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 politene da 1 kg.

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

Cod. articolo: 01070634 **TENDER DESSERT 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/05/2017

Modalità d'uso

Ricetta per semifreddi (con planetaria)

TENDER DESSERT _____ g 300
panna (4-5°C) _____ l 1
paste aromatizzanti IRCA _____ q.b.

Aggiungere TENDER DESSERT alla panna, montare in planetaria a media velocità ed unire eventualmente la pasta aromatizzante.

Il prodotto realizzato si conserva e si consuma alla temperatura del banco freezer di gelateria (-14/16°C).

Ricetta per gelati tipo "steccati" (con mantecatore), sviluppo a freddo

TENDER DESSERT _____ g 1000
latte _____ l 2.5

Aggiungere TENDER DESSERT al latte, miscelare e mantecare.

Per la realizzazione di "steccati" aromatizzati è possibile utilizzare paste alla frutta o paste aromatizzanti Irca.

Proprietà nutrizionali

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 397 kcal
1688 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 4.2 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 95.1 g
di cui zuccheri _____ 95.1 g
4. Grassi _____ 0 g
5. Fibre alimentari _____ 0 g
6. Sale _____ 0 g

Cod. articolo:	01070634	TENDER DESSERT 6
Stato:	Approvata da RAQ in data 08/05/2017	

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

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.

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.