

Cod. articolo: 01090041 **FROSTY 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 15/05/2018**Descrizione**

miglioratore in polvere per prodotti dolciari lievitati-croissant, fagottini, brioche, pain au chocolat, danish pastry. specifico per impasti destinati alla surgelazione e congelazione.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

Ingredienti

farina di GRANO TENERO , emulsionanti E472e ed E471, lievito naturale in polvere di farina di GRANO TENERO , alfa amilasi, agente di trattamento della farina E300 (acido ascorbico).

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità _____ 11.5 % max.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 100000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 1000 UFC/g max.
muffe (2) _____ 1000 UFC/g max.
salmonelle (5) _____ assenti/25 g

(1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(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 12 mesi.

Confezione

sacchi di carta multistrato con foglio interno in politene per alimenti da 10 kg netti.
MODALITA' DI TRASPORTO: a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Modalità d'uso

FROSTY deve essere aggiunto nella dose del 1-3 % sul peso della farina. La dose ottimale varia secondo la ricetta ed il procedimento adottati.
Miscelare FROSTY direttamente insieme a tutti gli altri ingredienti.
L'impiego di FROSTY consente l'esclusione dalle ricette adottate di miglioratori, acido ascorbico, malti, coadiuvanti, lecitina.

Cod. articolo: 01090041 **FROSTY 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/05/2018

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 405 kcal
1700 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 9.9 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 52.5 g
di cui zuccheri _____ 0.8 g
4. Grassi _____ 17.4 g
di cui saturi _____ 12.5 g
5. Fibre alimentari _____ 0.2 g
6. Sale _____ 0.01 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (frumento)
Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
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 _____
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____
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:	01090041	FROSTY 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 15/05/2018	

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.