

Cod. articolo: 01520534 **CREMIRCA LIMONE SP 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/09/2019

Descrizione

crema al limone per la farcitura di prodotti dolciari. CREMIRCA LIMONE SP è pronta all'impiego ed è particolarmente indicata in tutte le applicazioni di pasticceria sia ante che post forno. Versione senza derivati di palma.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, LATTE magro condensato zuccherato, amido modificato, succo di limone (3.5 %), burro di cacao, acidificante E330, aroma, conservante E202, emulsionante E472e, coloranti: beta carotene ed E171.

Caratteristiche chimico-fisiche

sostanza secca _____ 63°Brix $\pm$ 2
pH _____ 3.4-3.7

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 5000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 25 UFC/g max.
muffe (2) _____ 25 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

nelle confezioni originali sigillate ed in ambiente fresco (20°C max.) il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi. Richiudere accuratamente la confezione dopo ogni prelievo.

Confezione

contenitori plastici da 6 e 14 kg.

Cod. articolo:	01520534	CREMIRCA LIMONE SP 6
Stato:	Approvata da RAQ in data 27/09/2019	

Modalità d'uso

CREMIRCA LIMONE SP é pronta all'impiego ed é ideale per tutti gli impieghi di farcitura e decorazione.

CREMIRCA LIMONE SP é particolarmente indicata per tutte le applicazioni per le quali si richiede un'elevata resistenza alla cottura. In surgelazione CREMIRCA LIMONE SP conserva inalterate le sue caratteristiche. CREMIRCA LIMONE SP si presta ottimamente ad essere utilizzata come aromatizzante di crema pasticcera e nella preparazione di semifreddi, mousses e bavaresi.

RICETTE:**CROSTATA AL LIMONE:**

foderare una tortiera con pasta frolla allo spessore di 4 mm circa, bucherellare il fondo e depositare 1 cm di CREMIRCA LIMONE SP. Cuocere a 200/210°C fino a completa doratura della pasta frolla. Lasciare raffreddare quindi decorare con fettine di limone e lucidare con BLITZ.

TORTA AL LIMONE CON MERINGA:

depositare 1 cm di CREMIRCA LIMONE SP su un fondo di frolla già cotto. Decorare la superficie con spuntoncini di meringa quindi porre in forno ben caldo fino a doratura.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	_____	261 kcal
	1105 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	_____	1.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	_____	57.5 g
di cui zuccheri	_____	53.3 g
4. Grassi	_____	3.4 g
di cui saturi	_____	2.1 g
5. Fibre alimentari	_____	0.0 g
6. Sale	_____	0.1 g

Cod. articolo: 01520534 **CREMIRCA LIMONE SP 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/09/2019

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 _____
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) ☒ X (latte magro condensato zuccherato)
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.

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.