

Cod. articolo: 01100075 **SVELTO 80 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 16/10/2018**Descrizione**

montante per Pan di Spagna e paste all'uovo sbattute. Si presenta come una pasta morbida di colore bianco traslucido.

Denominazione

coadiuvante per prodotti dolciari da forno. Prodotto semilavorato.

Ingredienti

acqua, emulsionanti: E471-E477, stabilizzante E420, aroma, glicole propilenico: E1520, sodio stearato: E470a.

Obbligo dichiarativo nel prodotto finito realizzato con SVELTO 80:
"emulsionanti: E471-E477, stabilizzante E420, aroma".

Caratteristiche chimico-fisiche

water (K.F.) _____ 50.5 % $\pm$ 2
peroxides _____ < 2 meqO2/Kg
hexanal _____ <100 μ g/Kg

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 1000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 50 UFC/g max.
muffe (2) _____ 50 UFC/g max.
coliformi (3) _____ assente/g
Escherichia coli (4) _____ assente/g
salmonelle (5) _____ assente/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

minimo 15 mesi in ambiente fresco (20°C max.) e nelle confezioni originali.

Confezione

fustini in plastica da 5 e 10 kg netti.

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

Cod. articolo: 01100075 **SVELTO 80 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 16/10/2018**Modalità d'uso**

aggiungere SVELTO agli ingredienti che compongono il dolce, in ragione del 2 % massimo sul peso totale. Richiudere sempre la confezione dopo ogni prelievo. Montare in planetaria per circa 7/8 minuti e comunque fino ad ottenere una pasta perfettamente montata. Depositare negli stampi e cuocere come di consueto.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico | 300 kcal |
| 1235 kJ | |
| 2. Proteine (N*6.25) | 0 g |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 15.6 g |
| di cui zuccheri | 0 g |
| 4. Grassi | 29.2 g |
| di cui saturi | 28.6 g |
| 5. Fibre alimentari | 0 g |
| 6. Sale | 0.25 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 | - |
| 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 | - |

- = assente; X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo:	01100075	SVELTO 80 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 16/10/2018	

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.