



Form 3.4.01

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa

Nome: BASE MARZAPANE ITALIA

Denominazione di vendita: Base in pasta per marzapane per petit four, pasticceria da the e torte delizia

Codice: L002.V1

Marchio: LUBECA

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per la preparazione di petit four, torte, biscotteria, pasticceria da the, torta delizia ecc. Per pralineria Per farcitura
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	1000 g Base Marzapane Italia 350/800 g Zucchero 200/250 g Albume 50 g Miele
Modalità d'uso:	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a foglia o gancio. Colare la pasta nelle forme desiderate. Lasciare riposare durante la notte e cuocere a 220° - 230° C per pochi minuti. Per la lavorazione a crudo: aggiungere zucchero a velo in quantità variabili per ripieni, praline, frutta martorana o pasta mandorla per decorazione.
Ingredienti:	mandorle (52%), zucchero, acqua, sciroppo di zucchero invertito, alcool etilico
Cross contamination:	Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

PACKAGING

Packaging:	Cartone
Peso Netto:	12,5 kg
Condizioni di stoccaggio:	Conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce. Per una migliore conservazione mantenere intorno a 15-18°C, 60% di umidità relativa
TMC (termine minimo di conservazione)	10 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Panetto morbido
Colore:	Giallo chiaro-beige
Odore:	Mandorla
Gusto/Aroma:	Mandorla

**Form 3.4.01****Scheda tecnico informativa**Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.2 di 3**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE****U.R. %:** 16,0 - 16,75**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE****C.B.T.:** 5000 ufc/g max**E.Coli:** Assente**Lieviti:** 50 ufc/g max**Muffe:** 50 ufc/g max**Salmonella:** Assente /25 g**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

Energia: **kJ** 1958**Kcal** 470**Grassi:** **g** 29,0di cui acidi grassi saturi **g** 2,2**Carboidrati:** **g** 38,0di cui zuccheri **g** 38,0**Fibra:** **g** 6,2**Proteine:** **g** 11,0**Sale:** **g** 0,0

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 0 del: 17/02/2015

Stampato il: 14/04/2021

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Scheda tecnico informativa

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.3 di 3

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011

Sostanza

Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati 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 (incluso il lattosio)

-

Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti

+

Sedano e prodotti a base di sedano

-

Senape e prodotti a base di senape

-

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

-

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

-

Lupini e prodotti a base di lupini

-

Molluschi e prodotti a base di molluschi

-

Contaminazione crociata: Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.