

Cod. articolo: 01060194 MANDEL ROYAL 5**Stato:** Approvata da RAQ in data 27/03/2018**Descrizione**

pasta di mandorla finissima per prodotti da forno tipo petit fours, torte delizia, ecc. La sua consistenza morbida la rende idonea all'impiego diretto senza diluizione con acqua od albume. Può essere cotta in forno immediatamente, anche se i migliori risultati si ottengono dopo un attesa di 50-60 minuti.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Ingredienti

zucchero, MANDORLE (35%), MANDORLE D'ALBICOCCA, acqua, stabilizzante sciroppo di sorbitolo(E420ii), conservante acido sorbico(E200), aromi.

IL PRODOTTO PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA E DERIVATI E SOLFITI.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità _____ 14 % ± 2
saccarosio _____ 41 % ± 2

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 10000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 100 UFC/g max.
muffe (2) _____ 100 UFC/g max.
coliformi (3) _____ 10 UFC/g max.
salmonelle (4) _____ assenti/25 g

(1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91
(4) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max), nelle sue confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 10 mesi.

Confezione

secchiello plastico da 5 kg netti.

Cod. articolo: 01060194 **MANDEL ROYAL 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/03/2018

Modalità d'uso

prelevare la quantità necessaria e depositare i petir fours od altre varietà di dolci alle mandorle su carta da forno, quindi cuocere a 220-230°C per 6/8 minuti.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	441 kcal
1788 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	9.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	45.7 g
di cui zuccheri	43.1 g
4. Grassi	23 g
di cui saturi	3.3 g
monoinsaturi	15.6 g
polinsaturi	4.1 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	7 g
6. Sale	0 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

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 _____ CC (lecitina di soia)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____
Frutta a guscio e prodotti derivati _____ X (mandorle, mandorle di albicocca)
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 _____ CC
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:	01060194	MANDEL ROYAL 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 27/03/2018	

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.