

Cod. articolo: 01060209 MANTECA E 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 29/07/2014**Descrizione**

massa solida di consistenza morbida granulosa di colore giallo avorio, adatta alla preparazione di Petits-Fours e Torte Delizia.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato da forno.

Ingredienti

zucchero, farina di leguminose, acqua, MANDORLE DI ALBICOCCA, oli vegetali (palma), amido, conservante E200, aromi.

IL PRODOTTO PUÒ CONTENERE TRACCE DI MANDORLE, SOIA E SOLFITI.

Caratteristiche chimico-fisiche

perdita di peso a 102°C	13 % $\pm$ 2
-------------------------	--------------

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	50000 UFC/g max.
lieviti (2)	100 UFC/g max.
muffe (2)	100 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

Cod. articolo: 01060209 MANTECA E 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 29/07/2014**Modalità di conservazione**

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

Confezione

fusto plastico per alimenti da 10 kg netti.

MODALITA' DI TRASPORTO:

a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Modalità d'uso

mescolare in planetaria la quantità voluta di MANTECA E aggiungendo gradualmente l'albume d'uovo o l'acqua, secondo le proporzioni indicate:

MANTECA E _____ 1 kg

albume d'uovo (o acqua) _____ 60-80 g

Depositare sulle teglie, opportunamente oliate, i Petits-Fours, utilizzando l'apposito sacchetto.

Cuocere alla temperatura di 230°C per 5-6 minuti e quindi lucidare i dolci con BLITZ diluito con il 20% di acqua, pennellandoli ancora caldi.

Con MANTECA E non è necessario alcun tempo di riposo prima della cottura. MANTECA E può essere utilizzata con risultati eccellenti per la preparazione di torte Delizia.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	339 kcal
	1430 kJ
2. Proteine (N*6.25)	5.8 g
3. Carboidrati metabolizzabili	62.9 g
di cui zuccheri	48.1 g
4. Grassi	5.8 g
di cui saturi	2.8 g
5. Fibre alimentari	5.8 g
6. Sale	0 g

Cod. articolo: 01060209 **MANTECA E 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/07/2014

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		CC	mandorle
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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Cod. articolo: 01060209 **MANTECA E 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 29/07/2014

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.