

Cod. articolo: 01070948 **TOP FROLLA GLUTEN FREE 10 (2X5)**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/11/2018

Descrizione

preparato senza glutine per PASTA FROLLA.

Denominazione

semilavorato per pasticceria da forno.

Ingredienti

farina di riso, zucchero, amido (mais e patata), farina di mais, addensanti: E415-E412, sale, agenti lievitanti: E450i-E500ii, aromi.

IL PRODOTTO PUÒ CONTENERE LATTE E SOIA.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	50000 UFC/g max.
lieviti e muffe (2)	3000 UFC/g max.
coliformi (3)	200 UFC/g
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 confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 15 mesi.

Confezione

cartone da 10 kg contenente due sacchetti da 5 kg ciascuno.

Modalità d'uso

PASTA FROLLA

TOP FROLLA GLUTEN FREE g 1.000

Cod. articolo: 01070948 **TOP FROLLA GLUTEN FREE 10 (2X5)**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/11/2018

Uova intere g 125-150
Burro g 300

PROCEDIMENTO: miscelare con la foglia in planetaria a media velocità finchè il composto non sia amalgamato, far riposare in frigorifero per almeno 4 ore. Stendere allo spessore desiderato ed utilizzare per la produzione di biscotti e crostate. Cuocere a 180-200°C per tempi variabili secondo la tipologia di prodotto e la pezzatura.

Proprietà nutrizionaliVALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g DI PRODOTTO
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	313 kcal
	1330 kJ
2. Proteine (N*6.25)	3.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	73 g
di cui zuccheri	25.5 g
4. Grassi	0.7 g
di cui saturi	0.2 g
5. Fibre alimentari	0.9 g
6. Sale	0.8 g

Cod. articolo: 01070948 **TOP FROLLA GLUTEN FREE 10 (2X5)**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/11/2018

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	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)			CC	
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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo
Halal

Cod. articolo:	01070948	TOP FROLLA GLUTEN FREE 10 (2X5)
Stato:	Approvata da RAQ in data 15/11/2018	

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.