

Cod. articolo: 01070542 TOP MERINGUE 6**Stato:** Approvata da RAQ in data 08/05/2017**Descrizione**

preparato in polvere per meringa all'italiana a base di albumi selezionati con elevato potere stabilizzante per la decorazione di dolci da fiammeggiare e per la realizzazione di mousse e creme.

Denominazione

prodotto semilavorato per meringa.

Ingredienti

zucchero, maltodestrine, ALBUME D'UOVO in polvere (7.5%), addensante: E401.

Il prodotto può contenere GLUTINE, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO E ANIDRIDE SOLFOROSA.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità (K.F.)	1 % circa
----------------	-----------

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	5000 UFC/g max.
lieviti (2)	50 UFC/g max.
muffe (2)	50 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: 01070542 TOP MERINGUE 6**Stato:** Approvata da RAQ in data 08/05/2017

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 24 mesi.

Confezione

cartone da 6 kg contenente 6 sacchetti in politene da 1 kg.

Modalità d'uso

MERINGA ALL'ITALIANA

- Top Meringue 1000 g
- Acqua (temp. Ambiente) 500-700 g

Montare gli ingredienti, in planetaria di adeguata capienza, per 6/7 minuti a velocità sostenuta e comunque fino ad ottenere una massa voluminosa e soda. Utilizzare poi la meringa per decorare torte da fiammeggiare o per realizzare mousse, bavaresi o creme al burro.

MERINGA PER COTTURA

Con le stesse dosi d'impiego della meringa all'italiana, Top Meringue può essere utilizzato per realizzare meringhe e spumiglie al forno; il prodotto montato deve essere cotto a 80-100°C per almeno 4 ore e comunque fino ad ottenere un prodotto ben asciutto.

MOUSSE

- Lilly (gusto a scelta) 200 g
- Acqua 300 g
- Meringa all'italiana 300-350 g
- Panna montata 650-700 g

Miscelare con frusta LILLY all'acqua, incorporare la Meringa all'italiana mescolando delicatamente; aggiungere poi come ultimo ingrediente la panna montata.

Cod. articolo: 01070542 **TOP MERINGUE 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/05/2017

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	390 kcal
	1656 kJ
2. Proteine (N*6.25)	6 g
3. Carboidrati metabolizzabili	91.4 g
di cui zuccheri	84.9 g
4. Grassi	0 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			CC
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova	X	albume in polvere	
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			CC
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: 01070542 TOP MERINGUE 6

Stato: Approvata da RAQ in data 08/05/2017

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

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.