

Cod. articolo: 01070943 **IRCA GENOISE GLUTEN FREE 10 (2X5)**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/02/2018

Descrizione

preparato senza glutine per PAN DI SPAGNA,

Denominazione

semilavorato per pasticceria da forno.

Ingredienti

amido, zucchero, destrosio, emulsionanti E475-E471-E433, fibra vegetale (psyllium), agenti lievitanti E450i-E500ii, addensante E412, sale, 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

PAN DI SPAGNA

IRCA GENOISE GLUTEN FREE___ 1000 g
uova pastorizzate_____ 800 g

Cod. articolo: 01070943 **IRCA GENOISE GLUTEN FREE 10 (2X5)**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/02/2018

acqua _____ 200 g

PROCEDIMENTO: miscelare IRCA GENOISE GLUTEN FREE con uova e acqua entrambe a temperatura ambiente (20-22°C). Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 12-15 minuti a velocità media, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati con Spray King, quindi cuocere a 180-190°C.

L'UTILIZZO DI UOVA FRESCHE PUÒ PORTARE ALL'OTTENIMENTO DI PRODOTTI MENO REGOLARI E RICHIEDERE UN MAGGIORE TEMPO DI MISCELAZIONE RISPETTO ALL'UOVO PASTORIZZATO.

Per una corretta preparazione si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.

Proprietà nutrizionali

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

1. Valore energetico	373 kcal
	1582 kJ
2. Proteine (N*6.25)	0.1 g
3. Carboidrati metabolizzabili	89.2 g
di cui zuccheri	46.2 g
4. Grassi	1.4 g
di cui saturi	1.3 g
5. Fibre alimentari	1.3 g
6. Sale	1.0 g

Cod. articolo: 01070943 **IRCA GENOISE GLUTEN FREE 10 (2X5)**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/02/2018

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:	01070943	IRCA GENOISE GLUTEN FREE 10 (2X5)
Stato:	Approvata da RAQ in data 23/02/2018	

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.