

Cod. articolo: 01070756 **LILLY PASSION FRUIT 6****Stato:** Approvata da RAQ in data 09/04/2019

Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione a freddo di bavaresi, mousse e semifreddi al gusto Passion Fruit.

Denominazione

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

Ingredienti

zucchero, preparato di frutta in polvere (maltodestrina, succo di passion fruit disidratato 5%, pesca disidratata in fiocchi 3.6%, zucchero, amido di mais), gelatina animale (bovino), maltodestrina, amido, acidificante: acido citrico, aromi, colorante: beta-carotene.

Può contenere SOIA e LATTE.

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

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.

MODALITA' DI TRASPORTO:

Stampato il 4/06/2023 16:56

Mod. D-09-01/01 rev.3 del 13/05/2019

PAGINA 1 di 4

Cod. articolo: 01070756 **LILLY PASSION FRUIT 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/04/2019

a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Modalità d'uso

LILLY PASSION FRUIT g 200
acqua o latte(15-20°C) g 300
panna (4-5°C) g 1000 (o panna zuccherata a 50-100 g/lt)

Montare panna, acqua o latte e LILLY PASSION FRUIT in planetaria con frusta. Depositare negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti. E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY PASSION FRUIT all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

AVVERTENZE:

- per ottenere bavaresi, mousse o semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY PASSION FRUIT, nella ricetta sopra riportata, fino a 250 g.
- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- nel caso si producano bavaresi, mousse o semifreddi a due gusti si consiglia di separarli con uno strato sottile di pan di spagna.
- qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna, si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	376 kcal
	1599 kJ
2. Proteine (N*6.25)	7 g
3. Carboidrati metabolizzabili	86.4 g
di cui zuccheri	70.3 g
4. Grassi	0.08 g
di cui saturi	0 g
5. Fibre alimentari	0.9 g
6. Sale	0 g

Cod. articolo: 01070756 **LILLY PASSION FRUIT 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/04/2019

Allergeni

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

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:	01070756	LILLY PASSION FRUIT 6
Stato:	Approvata da RAQ in data 09/04/2019	

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.