

Cod. articolo: 01070753 **LILLY CIOCCOLATO LATTE 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/11/2017

Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione a freddo di bavaresi, mousse e semifreddi al cioccolato al latte.

Denominazione

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.

Ingredienti

zucchero, cioccolato al latte 30% (zucchero, burro cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, cacao magro.), cacao magro, gelatina animale (bovino), amido, LATTE scremato in polvere, aroma naturale, sale.

Può contenere SOIA.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità	4 % max.
---------	----------

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: 01070753 **LILLY CIOCCOLATO LATTE 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/11/2017

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.

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Modalità d'uso

LILLY CIOCCOLATO LATTE 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 CIOCCOLATO LATTE 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 CIOCCOLATO LATTE all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

AVVERTENZE:

- per ottenere bavarese, mousse o semifreddi dal gusto e colore più intensi si consiglia di aumentare il dosaggio di LILLY CIOCCOLATO LATTE , nella ricetta sopra riportata, fino a 250 g.
- aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.
- nel caso si producano bavarese, 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.

Cod. articolo: 01070753 **LILLY CIOCCOLATO LATTE 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/11/2017

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	411 kcal
	1735 kJ
2. Proteine (N*6.25)	15.2 g
3. Carboidrati metabolizzabili	64.9 g
di cui zuccheri	60.3 g
4. Grassi	9.1 g
di cui saturi	5.6 g
5. Fibre alimentari	4.7 g
6. Sale	0.5 g

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)	X	latte intero e scremato in polvere	
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.

Cod. articolo: 01070753 **LILLY CIOCCOLATO LATTE 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 15/11/2017

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo
Halal

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.