

Cod. articolo: 01070495 **EMILY CREAM 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 09/12/2021**Descrizione**

mix in polvere per la preparazione istantanea di pasticcera a freddo. La crema realizzata con EMILY CREAM ha un aspetto liscio e vellutato ed offre un'ottima resistenza alla cottura ed alla surgelazione.

Denominazione

semilavorato per pasticcera istantanea a freddo.

Ingredienti

zucchero, amido modificato (patata,mais), SIERO DI LATTE in polvere, grasso vegetale (palma), addensante E407 (carragenina), stabilizzanti: E341- E450iii-E339ii-E263, sciroppo di glucosio disidratato, aromi, coloranti: beta carotene - E170, LATTE magro in polvere, PANNA in polvere, proteine del LATTE .

Il prodotto può contenere UOVA.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità (K.F.)	2.4 % circa
----------------	-------------

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	5000 UFC/g max.
lieviti (2)	25 UFC/g max.
muffe (2)	25 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: 01070495 **EMILY CREAM 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 09/12/2021**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

sacco di carta multistrato con interno in politene per alimenti da 10 kg netti.

Modalità d'uso

EMILY CREAM g 400-450

acqua g 1000

Se si desidera ottenere una crema particolarmente gustosa si può sostituire l'acqua con il latte purchè questo sia a temperatura di 15-25°C. Le dosi sono le seguenti:

EMILY CREAM g 350-400

latte g 1000

Aggiungere EMILY CREAM all'acqua (o al latte) ed agitare vigorosamente con frusta, lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

I migliori risultati per l'impiego in cottura della crema realizzata con EMILY CREAM si ottengono utilizzando la seguente ricetta:

EMILY CREAM g 375-400

acqua g 500

latte g 500

AVVERTENZE: si raccomanda un'accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre attentamente ogni tipo di contaminazione.

Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.

Cod. articolo: 01070495 **EMILY CREAM 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/12/2021

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
 (OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	392 kcal
	1662 kJ
2. Proteine (N*6.25)	2.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili	90 g
di cui zuccheri	68 g
4. Grassi	2.5 g
di cui saturi	1.1 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0.25 g

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			CC
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, panna in polvere, proteine del latte	
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: 01070495 EMILY CREAM 10

Stato: Approvata da RAQ in data 09/12/2021

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.