

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

Miscela speciale per dolci da forno

Descrizione prodotto:

Miscela speciale per basi dolci da forno, morbide, montate e ben amalgamate tipo cake, muffin, sacher, ciambellone

STABILE - Costanza qualitativa, lavorazioni semplici, resa sicura

PERSONALIZZABILE - facilmente declinabile in gusti differenti

PARTICOLARITÀ - masticazione corta, fondente

STRUTTURA - morbida, fine e omogenea

DURATA - Prodotto finito a lungo mantenimento

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 218108

Formato:

10 kg

Codice tariffa doganale:

1901 2000

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: zucchero, farina di **GRANO** tenero tipo 0, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, carbonato acido di sodio; aroma naturale, stabilizzante: gomma di guar, sale

Può contenere tracce di: **soia, uova, latte, semi di sesamo**

MODALITA' D'IMPIEGO

Utilizzare al 100%

Realizzazione semplificata, pronta e rapida. Tutto in uno (lavorazione diretta, unico impasto)

MUFFIN

Ricetta d'impiego:

MIX GRAN CAKE	1000 g
Olio di semi	400-500 g
Uova intere	300 g
Acqua	140 g
TOTALE	1940 g

Modalità operative:

- miscelare tu gli ingredienti di ricetta a in planetaria con spatola, per 1-2 minuti in 1° velocità e 5-7 minuti in 2° velocità (prima l'acqua e le uova, poi lo sfarinato ed infine l'olio);
- colare negli appositi stampi di carta 60 g di impasto ed aggiungere l'eventuale guarnizione;
- cuocere a 170° C per 40 minuti circa (valvola aperta per i primi 20 minuti);
- lasciare raffreddare e guarnire la superficie a piacere.

MUFFIN AL CIOCCOLATO

Ricetta d'impiego:

MIX GRAN CAKE	900 g
Cacao amaro plv	100 g
Olio di semi	500 g
Uova intere	350 g
Acqua	140 g
Gocce di cioccolato	400 g
TOTALE	2390 g

Modalità operative:

- miscelare tu gli ingredienti di ricetta a in planetaria con spatola, per 1-2 minuti in 1° velocità e 5-7 minu in 2° velocità (prima l'acqua e le uova, poi gli sfarina ed infine l'olio);
- aggiungere le gocce di cioccolato a fine impastamento incorporandole a bassa velocità;
- colare negli appositi stampi di carta 60 g di impasto ed aggiungere l'eventuale guarnizione;
- cuocere a 170° C per 40 minuti circa (valvola aperta per i primi 20 minuti);

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15,5	Max

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1547	Chilojoule
Energia Kcalorie	364	Chilocalorie
Grassi	0	Grammi
Acidi grassi saturi	0	Grammi
Carboidrati	85	Grammi
di cui zuccheri	53	Grammi
Fibre	1.3	Grammi
Proteine	4.3	Grammi
Sale	0.67	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione:	Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.
Termine minimo di conservazione:	12 mesi
Condizioni particolari di stoccaggio:	Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione:	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto:	Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.
-------------------	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	200000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	Grano
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Possibile contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Possibile contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Possibile contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
OGM: In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:

- Non è OGM
- Non deriva da OGM
- Non contiene materiale derivato da OGM

Radiazioni ionizzanti: Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi: Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare

Dichiarazione vegan: Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana

Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati: il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

Additivi ed enzimi alimentari: In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ