

Cod. articolo: 01070514 **CHOCO SOUFFLE' 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione di soufflè al cioccolato dal cuore morbido.

Denominazione legale

semilavorato per prodotti dolciari.

Ingredienti

zucchero, farina di GRANO TENERO, cioccolato 25% (zucchero, pasta di cacao, cacao, burro di cacao, lecitina di SOIA, aroma. Cacao 48% min.), sale.

Può contenere senape, uova, latte, frutta a guscio e anidride solforosa.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità	5 % max.
---------	----------

Modalità di conservazione e shelf-life

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 12 mesi.

Confezione

cartone da 6 kg contenente 6 sacchetti in polietene da 1 kg.

Modalità d'uso

RICETTA BASE (dose per 24 stampini)

CHOCO SOUFFLE' g 1000

Uova intere g 700

Cioccolato fondente g 450

Si consiglia l'utilizzo di Cioccolato Reno 64% o Reno 72%.

MODALITA' D'IMPIEGO: far fondere il cioccolato a bagnomaria od in forno a microonde. Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta CHOCO SOUFFLE' e uova, aggiungere il cioccolato fuso e miscelare fino all'ottenimento di un impasto omogeneo. Depositare il composto ottenuto in stampini di alluminio monoporzione precedentemente imburrati (85-90 grammi per ogni stampino). Porre in frigorifero per 15-20 minuti e cuocere per 7-9 minuti a 230-240°C in forni a piastra e 200-220°C in forni termoventilati. Smodellare il prodotto dagli stampi, decorare con BIANCANEVE PLUS e servire tiepido.

La cottura dei CHOCO SOUFFLE' riveste un aspetto primario per l'ottenimento di dolci ben cotti esternamente e con un cuore morbido all'interno; differendo tra loro i vari tipi di forno vi consigliamo, durante le prime produzioni, di verificare la buona riuscita dei prodotti finiti ed in caso di risultati non conformi alle aspettative di variare i tempi e le temperature suggerite secondo necessità.

Stampato il 26/08/2024

PAGINA 1 di 3

Sede legale:

Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)

Uff. commerciali / amministrativi:

Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)

Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.

Tel. +39 0331 284111

info@irca.eu

www.irca.eu

Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969

C.F./P.IVA IT 09684290969

Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di

IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.

Società a socio unico

Cod. articolo: 01070514 **CHOCO SOUFFLE' 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Per una lunga conservazione è possibile congelare il prodotto già cotto e successivamente scaldarlo in forno a microonde a 500w per 20-25 secondi.

AVVERTENZA: per ottenere una consistenza interna più morbida sostituire 100 g di uova con 100 g di acqua.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	396 kcal
	1666 kJ
2. Proteine (N*6.25)	4.8 g
3. Carboidrati metabolizzabili	80.5 g
di cui zuccheri	57.8 g
4. Grassi	5.5 g
di cui saturi	3.2 g
5. Fibre alimentari	2.6 g
6. Sale	0.42 g

Allergeni

La tabella indica gli allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Nel rispetto della normativa, non possiamo fornire, né quindi garantire, un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata (fatta eccezione per glutine, anidride solforosa e solfiti.)

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	farina di grano tenero	
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	X	lecitina di soia	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)			CC
Frutta a guscio e prodotti derivati			CC
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			CC
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg			CC
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: 01070514 **CHOCO SOUFFLE' 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 06/05/2022

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo
Halal

Tutti i certificati aziendali sono disponibili per il download sul sito Irca, sezione Certificazioni.

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 e Nano materiali

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti in nessuna fase della produzione.
Inoltre, le materie prime utilizzate sono autorizzate per lo scopo e non sono soggette all'utilizzo di nanotecnologie (EU Reg 2022/C/229/01)

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.

Dichiarazione Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.

Dichiarazione Scheda Sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza.

Dichiarazione Contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

Disclaimers

I prodotti Irca sono conformi alle normative dell'UE.
Irca S.p.A. suggerisce di verificare i requisiti normativi vigenti del paese dove verrà messo in commercio il prodotto.

Le informazioni fornite sono basate sulle nostre migliori conoscenze; si raccomanda gli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.

La scheda tecnica non viene modificata se non a seguito di cambi formulazione o aggiornamenti normativi; lo status di validità è confermato dalla data di stampa riportata in ogni pagina.

Questo documento è generato elettronicamente e di conseguenza non è firmato.
Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni.

Stampato il 26/08/2024

PAGINA 3 di 3