

Cod. articolo: 01060210 VIENNESE 10**Stato:** Approvata da RAQ in data 22/07/2020**Descrizione**

massa solida di consistenza morbida granulosa e di colore giallo avorio, adatta alla preparazione di Petits Fours e torte Delizia.

Denominazione legale

prodotto dolciario semilavorato da forno.

Ingredienti

zucchero, MANDORLE DI ALBICOCCA, farina di leguminosa, MANDORLE, acqua, amido, olio vegetale (palma), conservante acido sorbico, aromi.

IL PRODOTTO PUÒ CONTENERE ANIDRIDE SOLFOROSA.

Caratteristiche chimico-fisiche

perdita di peso a 102°C	15 % ± 2
-------------------------	----------

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	50000 UFC/g max.
lieviti (2)	100 UFC/g max.
muffe (2)	100 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 e shelf-life

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

Stampato il 9/09/2025

PAGINA 1 di 4

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: 01060210 **VIENNESE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/07/2020

Confezione

secchiello in plastica per alimenti da 10 kg netti.

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

Modalità d'uso

mescolare in planetaria la quantità voluta di VIENNESE aggiungendo gradualmente l'albume d'uovo o l'acqua, secondo le proporzioni indicate:

VIENNESE _____ 1000 g

albume d'uovo (o acqua) _____ 100-120 g

Depositare sulle teglie, opportunamente oliate, i Petits-Fours, utilizzando l'apposito sacchetto.

Cuocere alla temperatura di 230°C per 5-6 minuti e quindi lucidare i dolci con BLITZ diluito con il 20% di acqua, pennellandoli ancora caldi.

Con VIENNESE non è necessario alcun tempo di riposo prima della cottura. VIENNESE può essere utilizzata con risultati eccellenti per la preparazione di torte Delizia.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	375 kcal
	1580 kJ
2. Proteine (N*6.25)	7.3 g
3. Carboidrati metabolizzabili	59.5 g
di cui zuccheri	48.9 g
4. Grassi	12 g
di cui saturi	4.3 g
5. Fibre alimentari	6.2 g
6. Sale	0 g

Cod. articolo: 01060210 **VIENNESE 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/07/2020

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			
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			
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)			
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	mandorle	
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			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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

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

Cod. articolo:	01060210	VIENNESE 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 22/07/2020	

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 9/09/2025

PAGINA 4 di 4