 <p>Molino Soncini Cesare</p>	<p>Molino Soncini Cesare Strada bassa dei folli 141a 43030 Porporano (PR) 0521 641132</p>	<p>SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER DOLCI SOFFICI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO</p> <p>Cod.:DDWCK0100000G</p>	<p>BOZZA Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 1 di 3</p>
--	--	---	--

DESCRIZIONE PRODOTTO: Preparato alimentare in polvere senza glutine, ideale come base per la realizzazione di dolci soffici (Muffins, Torta Margherita, Torta Paradiso, Torta al cioccolato ecc..) destinato all'impiego professionale.

Il prodotto consente di ottenere con semplicità di utilizzo torte soffici e gustose.

Ingredienti: Zucchero, Amido di mais, Fecola, Alfa-destrina, Proteine di riso, Fibra di bambù, Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, pirofosfato acido di sodio; Stabilizzanti: gomma di xantano, metilcellulosa; Sale, Aroma.

CARATTERISTICHE D'IMPIEGO: il preparato si presta ad un'ampia possibilità di preparazioni e ricette; di seguito se ne propongono alcune.

DOSAGGIO INDICATIVO E MODALITA' D'USO

TORTA PARADISO

Ingredienti: 450 g di preparato, 4 uova, 225 g di burro o margarina sciolti.

Preparazione: mescolare con frusta elettrica il burro liquefatto con le uova per circa 10 secondi, aggiungere il preparato in polvere e montare gli ingredienti con frusta elettrica a velocità medio-alta, per circa 1 minuto e mezzo. Versare l'impasto in una tortiera preventivamente oliata (con burro/margarina) e cuocere a circa 180°C per 40 minuti circa.

TORTA CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Ingredienti: 450 g di preparato, 5 uova, 225g di burro o margarina sciolti, 125 g di cioccolato in gocce o a scaglie.

Preparazione: mescolare con frusta elettrica il burro liquefatto con le uova per circa 10 secondi, aggiungere il preparato in polvere e il cioccolato e montare gli ingredienti con frusta elettrica a velocità medio-alta, per circa 1 minuto e mezzo. Versare l'impasto in una tortiera preventivamente oliata (con burro/margarina) e cuocere a circa 180°C per 40 minuti circa.

MUFFINS


Ingredienti: 500 g di preparato, 4 uova, 250 g di olio di semi di girasole.

Preparazione: Impastare tutti gli ingredienti per 2 minuti con una frusta elettrica a velocità medio-alta. Versare il composto negli appositi stampini, preventivamente oliati (con burro/margarina) e cuocere a circa 200°C per 20-25 minuti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :

Carica microbica totale	:	< 500.000	ufc/g
Lieviti	:	< 2000	ufc/g
Muffe	:	< 2000	ufc/g

Emesso da	CQ	Data emissione: 15/02/2011
Verificato da	RAQ	Rev.: 04 del 14/05/2015
Approvato da	DIR GEN	Pag.: 1 di 3
Aggiornamento contenuti: 27/04/2016		

 <p>Molino Soncini Cesare</p>	<p>Molino Soncini Cesare Strada bassa dei folli 141a 43030 Porporano (PR) 0521 641132</p>	<p>SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER DOLCI SOFFICI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO</p> <p>Cod.:DDWCK0100000G</p>	<p>BOZZA Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 2 di 3</p>
--	--	---	--

SICUREZZA ALIMENTARE:

<p>Metalli pesanti Micotossine Pesticidi Trattamenti ionizzanti</p>	<p>: : : :</p>	<p>entro limiti di legge entro limiti di legge entro limiti di legge assenti</p>
--	----------------------------	---

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

<p>Sapore Colore Aspetto Odore Sostanze estranee</p>	<p>: : : : :</p>	<p>Caratteristico Giallino Polvere scorrevole Neutro Assenti</p>
--	----------------------------------	--

VALORI NUTRIZIONALI (i valori si riferiscono a 100g di prodotto):


<p>Proteine (N X 6.25) Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i> Carboidrati <i>di cui zuccheri</i> Fibre Sale Energia</p>	<p>: 0,5 g : 1,6 g : 0 g : 89 g : 38,5 g : 0,1 g : 0,3 g : 1572 kJ/ 370 kcal</p>
--	---

INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI OGM :

Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivati da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con Reg. 1829/2003 e 1830/2003.

SHELF-LIFE: da definire in base alla tipologia di imballo.

<p>Emesso da Verificato da Approvato da</p>	<p>CQ RAQ DIR GEN</p>	<p>Data emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 2 di 3</p>
<p>Aggiornamento contenuti: 27/04/2016</p>		

 <p>Molino Soncini Cesare</p>	<p>Molino Soncini Cesare Strada bassa dei folli 141a 43030 Porporano (PR) 0521 641132</p>	<p>SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER DOLCI SOFFICI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO</p> <p>Cod.:DDWCK0100000G</p>	<p>BOZZA Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 3 di 3</p>
--	--	---	--

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE
(Allegato III bis della Direttiva 2007/68/CE del 27/11/2007 e successive modifiche)

TIPO ALLERGENE	PRESENZA nel prodotto	CROSS-CONTAMINATION NEGLI INGREDIENTI
- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale , orzo, avena, farro , kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<20ppm	no
- Crostacei e prodotti a base di crostacei	no	no
- Uova e prodotti a base di uova	no	no
- Pesce e prodotti a base di pesce	no	no
- Arachidi e prodotti a base di arachidi	no	no
- Soia e prodotti a base di soia	no	no
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	no	no
- Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	no	no
- Sedano e prodotti a base di sedano	no	no
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	no	no
- Senape e prodotti a base di senape	no	no
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	no	no
- Lupino e prodotti a base di Lupino	no	no
- Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

METODOLOGIA DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo pulito, asciutto, fresco e ventilato, lontano da sorgenti di calore dirette. Il prodotto teme l'umidità, quindi sigillate sempre le confezioni dopo l'impiego

CONDIZIONI DI TRASPORTO: Non sono richieste condizioni particolari: l'automezzo deve essere idoneo al trasporto di alimenti e nelle condizioni igieniche opportune

CONFEZIONE: da definire

BANCALIZZAZIONE: definire

NOTA INFORMATIVA : Prodotto mediante procedura di autocontrollo interna HACCP. Per quanto non previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia di sicurezza alimentare.

NOTA INFORMATIVA CODICE PRODOTTO: codice in bozza

Emesso da Verificato da Approvato da	CQ RAQ DIR GEN	Data emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 3 di 3
Aggiornamento contenuti: 27/04/2016		