 <p>Molino Soncini Cesare</p>	<p>Molino Soncini Cesare Strada bassa dei folli 141/A 43030 Porporano (PR) 0521 641132</p>	<p>SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER PASTA FROLLA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO Cod.: DDODD01000000G</p>	<p>STPF.002 Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 1 di 3</p>
--	---	--	---

DESCRIZIONE PRODOTTO: Preparato alimentare in polvere senza glutine e senza lattosio, ideale per la realizzazione di pasta frolla, destinato all'impiego professionale.

Il preparato consente di ottenere un impasto compatto, facile da modellare e stendere per realizzare dolci friabili e gustosi come quelli tradizionali.

Ingredienti: Zucchero, Farina di riso, Farina di mais, Fibra vegetale di Bambù, Stabilizzante: gomma di xantano, Sale, Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, pirofosfato acido di sodio; Aroma.

DOSAGGIO INDICATIVO E MODALITA' D'USO

CROSTATA ALLA MARMELLATA

Ingredienti: 500 g di preparato in polvere, 180 g burro o margarina, 2 uova.

Preparazione: Ammorbidire il burro e unirlo al preparato in polvere, aggiungere le uova e impastare il tutto fino a formare un composto compatto ed elastico.

Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per circa 20 minuti.

Stendere l'impasto in una tortiera imburrata, farcire con marmellata e cuocere in forno a circa 180°C per 35-45 minuti.

BISCOTTI

Ingredienti: 500 g di preparato in polvere, 180 g di burro o margarina, 2 uova.

Preparazione: Ammorbidire il burro e unirlo al preparato in polvere, aggiungere le uova e impastare il tutto fino a formare un composto compatto ed elastico.

Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per circa 20 minuti.

Stendere l'impasto, formare i biscotti a piacere con gli appositi stampini e infornarli a 170°C per 15-20 minuti.


CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :

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

SICUREZZA ALIMENTARE:

Metalli pesanti	:	entro limiti di legge
Micotossine	:	entro limiti di legge
Pesticidi	:	entro limiti di legge
Trattamenti ionizzanti	:	assenti

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: 07/06/2016		

 <p>Molino Soncini Cesare</p>	<p>Molino Soncini Cesare Strada bassa dei folli 141/A 43030 Porporano (PR) 0521 641132</p>	<p>SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER PASTA FROLLA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO Cod.: DDODD01000000G</p>	<p>STPF.002 Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 2 di 3</p>
--	---	--	---

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Sapore	:	Caratteristico
Colore	:	Giallino
Aspetto	:	Polvere scorrevole
Odore	:	Neutro
Sostanze estranee	:	Assenti

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

Proteine (N X 6.25)	: 4,05 g
Grassi	: 0,57 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	: 0,11 g
Carboidrati	: 87,5 g
<i>di cui zuccheri</i>	: 36,2 g
Fibre	: 5,7 g
Sale	: 0,53 g
Energia	: 1632 kJ/ 385 kcal

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.

SHELFLIFE: da definire in base alla tipologia di imballo.

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

Emesso da Verificato da Approvato da	CQ RAQ DIR GEN	Data emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 2 di 3
Aggiornamento contenuti: 07/06/2016		

 Molino Soncini Cesare	Molino Soncini Cesare Strada bassa dei folli 141/A 43030 Porporano (PR) 0521 641132	SCHEDA PRODOTTO PREPARATO PER PASTA FROLLA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO Cod.: DDODD01000000G	STPF.002 Emissione: 15/02/2011 Rev.: 04 del 14/05/2015 Pag.: 3 di 3
--	--	---	--

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	**Possibili tracce
- 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 (Wangenh) K.Koch</i>), 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

**Possibile presenza in tracce nella farina di mais per cross-contamination dei semi in campo o durante il trasporto ai molini.

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: 07/06/2016		