



Anagrafica Prodotto

Categoria di prodotto Mix pasticceria
Codice doganale 1901 20 00
EAN 13 8056999415198

Shelf life

Tipologia shelf life (TMC/Scadenza) TMC
Shelf life **9 mesi** dalla data di produzione nel sacco sigillato e correttamente conservato

Descrizione prodotto

Destinatari Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale
Descrizione Mix senza lattosio per pasticceria, completo di agenti lievitanti, con farina di grano saraceno integrale.
Condizioni di impiego Impiego al 100%

Modalità d'impiego

Ricetta	Procedimento
Ricetta con uova e olio per muffin e plum-cake Mix 1000 g Acqua 400 g Olio di riso o di semi 400 g Uova 400 g Ricetta con burro senza lattosio per tortine e cupcake Mix 1000 g Acqua 600 g Burro senza lattosio 500 g	1. Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con la spatola a media velocità per 3-4 min 2. Versare l'impasto negli stampi desiderati 3. Cuocere a 170°C per 35-45 min (a seconda del peso dei pezzi) 4. Sforare, fare raffreddare e servire

Confezionamento

Descrizione confezione Sacchi multistrato
Peso confezione 10 kg peso netto
Caratteristiche di sicurezza conf. Cucitura sacchi

Etichettatura

Semilavorato in polvere senza lattosio per pasticceria

Ingredienti: farina di FRUMENTO, zucchero, farina di grano saraceno integrale, LATTE scremato delattosato in polvere, agenti lievitanti: E450, E500; albume d'UOVO in polvere, amido modificato, emulsionanti: E471; sale, aromi naturali

Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio

Può contenere ALTRI CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE

Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1507	kJ
Energia Kcalorie	355	kcal
Grassi	1.1	g
di cui grassi saturi	0.5	g
Carboidrati	74	g
di cui zuccheri	33	g
Fibre	1.4	g
Proteine	11	g
Sale	2.4	g

ALP010

DOLCE ALPI Kg 10

Rev. 1 del 24/01/2025



Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di trasporto	Normali automezzi puliti a T°C ambiente
Condizioni di stoccaggio	Magazzino all'asciutto, temperatura non superiore a 20°C

Lotto (nota esplicativa)

AA/nnnnn: AA sono le ultime due cifre dell'anno di produzione; nnnnn è un numero sequenziale legato all'ordine di produzione dello specifico codice di prodotto. L'eventuale numero successivo indica il sub-lotto (AA/nnnnn-n) non inserito in fattura: solo uso interno.

Pallettizzazione

Peso conf	Conf/pallet	Peso netto tot	Lunghezza x Larghezza
10 kg	50	500 kg	80 x 120 cm

Caratteristiche chimico fisiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Limite massimo
Umidità	Interno	%	15

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite massimo
Enterobatteri	AFNOR	UFC / g		10000
Lieviti e Muffe	AFNOR	UFC / g		5000
Escherichia coli	AFNOR	UFC / g		10
Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2020	/25 g	Assente	

Etichettatura ambientale

Componente	Materiale	Codifica Imballo	Raccolta Differenziata
Imballo primario (sacco)	Carta e cartone/plastica	C/PAP 81	Carta
Imballo primario (carta crespata)	Carta	PAP 22	Carta
Imballo primario (filo per cucitura)	Polietilentereftalato	PET 1	Plastica
Imballo terziario (pallet)	Legno	FOR 50	Legno
Imballo terziario (pallet)	Polietilene ad alta densità	HDPE 2	Plastica
Imballo terziario (interfaldia)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (foglio antiscivolo)	Carta e cartone/plastica	C/PAP 81	Carta
Imballo terziario (telo)	Polietilene	OTHER 7	Plastica
Imballo terziario (film estensibile)	Polietilene a bassa densità	LDPE 4	Plastica
Imballo terziario (pluriball)	Polietilene a bassa densità	LDPE 4	Plastica

Per lo smaltimento far riferimento alle disposizioni del proprio Comune

Dichiarazioni

Trattamenti ionizzanti	Conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.
Nanomateriali e nanotecnologie	Conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.
OGM	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e (CE) n. 1830/2003 e s.m.i.
Idoneità MOCA	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1935/2004 e (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
Conformità contaminanti	Residui chimici conformi ai limiti della normativa vigente
Conformità HACCP	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e s.m.i.
Rintracciabilità	Conforme al Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i.

L'azienda dispone di un Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare certificato in conformità agli standard ISO 9001 e IFS

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti versioni.

Le informazioni sono fornite secondo le nostre migliori conoscenze. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza degli obblighi di legge. Documento generato elettronicamente ed esentato da firma.