

PAN DI SPAGNA REIRE

Descrizione del prodotto

Preparato in polvere completo per la preparazione di Pan di Spagna mediante sola aggiunta di acqua

Composizione

Zucchero, Fecola di patate, Amido di riso, Farina di **frumento** 00, **Albumi** in polvere, Proteine del **latte**, **Uovo** intero in polvere, Difosfato disodico, Bicarbonato di sodio, Amido, Esteri lattici dei mono-digliceridi, Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi, Sale, Sciroppo di glucosio, Farina di **soia**, β -carotene.

Funzionalità

Preparato in polvere ideale per la preparazione di pan di Spagna soffici e leggeri.

Unire 1 Kg di Pan di Spagna Reire e 400 ml di acqua. Montare con una frusta alla massima velocità per circa 5 minuti. Inserire il composto ottenuto in uno stampo ed infornare a 180°C per 15-20 minuti (per spessore iniziale di 1,5 cm) e a 180°C per 35-40 minuti (per spessore iniziale di 3,0 cm).

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico di pan di Spagna.

CARATTERISTICHE	PAN DI SPAGNA REIRE
Chimico-fisiche	
- Proteine	Max. 11,5 %
- Umidità	Max. 9,0 %
- Materia grassa	Max. 2 %
- Carboidrati	76 \pm 1%
- Ceneri	Max. 5 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	Max. 40.000 ufc/g
- Coliformi	Max. 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	Max. 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 357/ kJ 1497
- Proteine	10 g
- Grassi	1 g
- di cui saturi	0 g
- Carboidrati	76 g
- di cui zuccheri	40 g
- Sale	0,64 g

PAN DI SPAGNA REIRE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni:

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*	x		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova	x		SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia	x		SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10 Kg.	Pan di Spagna Reire.	Vedi composizione preparato. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio:

Conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.