

YOGUCAKE REIRE

Descrizione del prodotto

Preparato in polvere per la preparazione di una torta base (simil margherita).

Ingredienti

Saccarosio, Farina di **frumento** tipo 00, **Uovo** intero in polvere*, Amido di mais, **Yogurt** in polvere, Agenti lievitanti: E450(i), E500(ii), Sale.

* Disponibile su richiesta con **Uovo** intero in polvere da galline allevate a terra)

Funzionalità

Preparato in polvere ideale per la preparazione di svariate torte:

Dose per base torta: Unire 1 Kg di YOGUCAKE Reire a 600 ml di acqua e 350-400 ml di olio o burro. Montare con una frusta velocità per circa 2-3 minuti. Inserire il composto ottenuto in uno stampo ed infornare a 180°C per 25-60 min.

A piacere si possono aggiungere all'impasto gocce di cioccolato, o uvetta o scorza di limone in modo da aromatizzare secondo le esigenze la torta.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Dolce di yogurt e uovo.

CARATTERISTICHE	YOGUCAKE
Chimico-fisiche	
- Proteine	Max. 9 %
- Umidità	Max. 8,5 %
- Materia grassa	Max. 4,5 %
- Carboidrati	Max. 76%
- Ceneri	Max. 4,5%
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	Max. 40.000 ufc/g
- Coliformi	Max. 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	Max. 500 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 375/ kJ 1589
- Proteine	8,5 g
- Grassi	4,3 g
di cui saturi	0,66 g
- Carboidrati	75 g
di cui zuccheri	42 g
- Sale	0,6 g

YOGUCAKE 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	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	NO
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.	YOGUCAKE REIRE Preparato alimentare.	Saccarosio, Farina di frumento tipo 00, Uovo intero in polvere, Amido di mais, Yogurt in polvere, Agenti lievitanti: E450(i), E500(ii), Sale. 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 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.