

## CREPES REIRE

### Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di crepes.

### Ingredienti

Farina di **frumento** tipo 00, **Latte** intero in polvere, **Uovo** in polvere, **Panna** in polvere, Sale, Emulsionante E471, Agenti Lievitanti: E450(i), E500(ii).

### Funzionalità

Preparato alimentare per la produzione di Crepes dal gusto neutro che si prestano ad essere farcite sia con condimenti/ripieni dolci che salati.

Versare 1Kg di prodotto in circa 1.6 litri di acqua; mescolare decisamente con un mixer fino ad ottenere una soluzione omogenea. Lasciare riposare per 10-15 minuti e versarlo sulla crepiera precedentemente riscaldata a circa 200°C.

### Specifiche tecniche

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| <b>Colore</b>                  | Bianco crema.      |
| <b>Aspetto</b>                 | Omogeneo.          |
| <b>Texture</b>                 | Polvere finissima. |
| <b>Gusto</b>                   | Neutro.            |

| CARATTERISTICHE                 | CREPES REIRE      |
|---------------------------------|-------------------|
| <b>Chimico-fisiche</b>          |                   |
| - Proteine                      | Max. 17 %         |
| - Materia grassa                | 15 ± 1 %          |
| - Umidità                       | Max. 12 %         |
| - Ceneri                        | Max. 3 %          |
| <b>Microbiologiche</b>          |                   |
| - Carica mesofila totale        | Max. 50.000 ufc/g |
| - Coliformi                     | Max. 10 ufc/g     |
| - E. Coli                       | Assente/g         |
| - Muffe e Lieviti               | Max. 500 ufc/g    |
| - Staphylococcus aureus         | < 10 ufc/g        |
| - Salmonella spp                | Assente/25 g      |
| <b>Valori nutrizionali/100g</b> |                   |
| - Valori energetici             | Kcal 412/ kJ 1732 |
| - Proteine                      | 16.7 g            |
| - Grassi                        | 14.98 g           |
| di cui saturi                   | 8.4 g             |
| - Carboidrati                   | 51.72 g           |
| di cui zuccheri                 | 10.3 g            |
| - Fibre                         | 1.63 g            |
| - Sale                          | 0,30 g            |

## CREPES 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 <sub>2</sub> )     |    | 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  |
|---|---------------------------------------|--|
| Buste in polietilene da 1 Kg in cartoni da 10 confezioni. | Crepes Reire<br>Preparato alimentare. | Farina di <b>frumento</b> tipo 00, <b>Latte</b> in polvere, <b>Uovo</b> in polvere, <b>Panna</b> in polvere, Sale, Emulsionante E471, Agenti Lievitanti: E450(i), E500(ii).<br>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

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Scadenza</b>      | Consumare preferibilmente entro <b>12</b> mesi dalla data di produzione.                                       |
| <b>Conservazione</b> | Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti. |