

WAFFLE REIRE PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di waffle.

Ingredienti

Farina di **frumento** tipo 00, zucchero, oli vegetali, **uova** in polvere, sciroppo di glucosio, emulsionante: **E322**, aromi, agenti lievitanti: E450i, E500ii; sale, **caseinato** alimentare di sodio, stabilizzante: E451, antiagglomerante: E551.

Funzionalità

Preparato alimentare per la produzione di Waffles , che si prestano ad essere farciti con frutta fresca o condimenti dolci (es. zucchero a velo, gelato, panna montata, cioccolato, ecc.).

Versare 1 kg di prodotto in 500 ml di acqua a temperatura ambiente (dosaggio minimo consigliato); mescolare con frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Nel frattempo ungere con burro o olio vegetale la piastra per waffles, e riscaldarla a 220°C. A temperatura raggiunta, dosare il composto nello stampo, e cuocere fino a doratura desiderata.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di waffle.

CARATTERISTICHE	WAFFLE REIRE
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Proteine	7 ± 1 %
- Carboidrati	69 ± 1 %
- Materia grassa	14 ± 0,5 %
- Umidità	Max. 11 %
- Ceneri	Max. 2 %
<u>Microbiologiche</u>	
- 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
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 436 kJ 1836
- Proteine	7,6 g
- Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	30 g
di cui amido	40 g
- Grassi	14 g
di cui saturi	10 g
- Sale	1,14 g

WAFFLE REIRE PREPARATO ALIMENTARE

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		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. Buste da 1 kg, cartone da 10 kg.	Waffle Reire. Preparato alimentare.	Farina di frumento tipo 00, zucchero, oli vegetali, uova in polvere, sciroppo di glucosio, emulsionante: E322 , aromi, agenti lievitanti: E450i, E500ii; sale, caseinato alimentare di sodio, stabilizzante: E451, antiagglomerante: E551. 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 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.