

Fiorentino

DENOMINAZIONE DI VENDITA

SEMILAVORATO IN POLVERE PER LA REALIZZAZIONE DI CROCCANTI, FIORENTINI, BARRETTE AI CEREALI ECC.

INGREDIENTI

 Sciroppo di glucosio disidratato, zucchero, destrosio, **latte intero in polvere**, olio di cocco, aromi.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fiorentino è un semilavorato in polvere per la realizzazione di dolci e biscotti caramellati fiorentini. Una volta mescolato con varie tipologie di frutta secca o canditi permetterà di creare classici pasticcini nonché pralinati in crema e croccanti.

DOSAGGIO E ISTRUZIONI PER L'USO
Per croccantini fiorentini: 100g Fiorentino, 50g mandorle in fetta o altra frutta secca;

Per cialde croccanti: 50g Fiorentino, 30g mandorle in fetta o altra frutta secca in genere;

Per barrette di frutta secca: 100g Fiorentino, 300g frutta secca (mandorle, nocciole, sesamo, ecc);

Mescolare a secco la polvere con la frutta secca, disporre il tutto su appositi stampi e cuocere in forno.

Cottura consigliata: 180-190°C, 10-12 minuti su forno ventilato; 200-220°C, 10-12 minuti su forno statico;

Le temperature e i tempi di cottura possono variare a seconda della tipologia di forno, la quantità di prodotto o dal grado di doratura che si vuole ottenere.

Il prodotto può essere utilizzato partendo da una base di 100g Fiorentino mescolato con una quantità variabile di frutta secca (100/300g) fino ad ottenere i risultati desiderati.
CONFEZIONE

Sacchetto Kg 1

Scatola Kg 6 (6 x 1 Kg)

Sacco Kg 25

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco (max 20°C) e asciutto al riparo da umidità e fonti di calore.

DATI CARATTERISTICI ALLA PRODUZIONE

(valori medi)

ASPETTO	polvere fine
ODORE	tipico
COLORE	avorio giallo-chiaro

CARICA BATTERICA TOTALE	<3000 UFC/g
LIEVITI	<50 UFC/g
MUFFE	<50 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr DI PRODOTTO

(valori medi)

VALORE ENERGETICO	404 kcal	1689 kjoule
CARBOIDRATI	g 90	
di cui zuccheri	g 62	
GRASSI	g 4,8	
di cui saturi	g 4,1	
PROTEINE	g 1	
SALE	g 0,04	

Fiorentino

DICHIARAZIONI AGGIUNTIVE RELATIVE AL PRODOTTO ED ALL'AZIENDA

IDONEITÀ SANITARIA

Regolamento CE 852/2004 e successive modifiche, sull'igiene dei prodotti alimentari

IL PRODOTTO E' IDONEO ALLA CONSUMAZIONE UMANA E RISULTA CONFORME ALLA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE PER GLI ASPETTI RELATIVI ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI.

ALLERGENI

Regolamento CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni

IL PRODOTTO CONTIENE LATTE.

RINTRACCIABILITÀ

Regolamento CE 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni

IL PRODOTTO RISPETTA LE NORMATIVE VIGENTI PER LA RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI.

OGM

Regolamento CE 1829/2003 e successive modifiche; Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche

IL PRODOTTO NON CONTIENE E NON DERIVA DA OGM.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Direttiva 1999/2/CE e Direttiva 1999/3/CE e successive modifiche

IL PRODOTTO NON VIENE TRATTATO CON RADIAZIONI IONIZZANTI.

CONTATTO CON ALIMENTI

Regolamento CE 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni

UTENSILI, MATERIALI E IMBALLAGGI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON L'ALIMENTO RISULTANO CONFORMI.

CERTIFICAZIONI AZIENDALI LAPED

Il sistema di gestione ambientale è certificato ISO 14001:2015

Il sistema di gestione per la qualità è certificato ISO 9001:2015