



SCHEDA TECNICA

Mix tipo: "GRANO ZERO PER DOLCI" gluten-free e lactose-free

Ottenuto dalla miscelazione di prodotti di provenienza Ue e Non UE

<p>Ingredienti: farina di riso, amido di mail, amido di patata, addensanti: E1200, E 464, E 412, fibra di Psyllium</p>																																											
<p>Modalità d'Impiego per Torta di mele: 250 g granozero dolci, 160g zucchero, 4 Uova, 100g Burro, 3 Mele, Scorza di un limone, 1 Bustina di lievito per dolci. Per decorare: zucchero e cannella.</p> <p>Procedimento per Torta di mele: In una ciotola lavorare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Poi aggiungere il burro fuso e raffreddato e lavorare ancora. Si può anche utilizzare una planetaria. Unire quindi il Mix e il lievito, la scorza del limone e lavorare per amalgamare gli ingredienti. Aggiungere due mele precedentemente sbucciate, tagliate a piccoli pezzi e irrorate con del succo di limone per evitarne l'ossidazione. Versare l'impasto in uno stampo di 24 cm di diametro, preferibilmente a cerniera apribile., foderato con della carta forno o imburrato e infarinato e completare la superficie con una mela tagliata a fettine sottili, disposte a raggera. Cospargere con dello zucchero e della cannella in polvere ed infornare il dolce in forno statico preriscaldato a 180°C per 30-40 minuti circa. È consigliabile verificare la cottura facendo la prova dello stecchino e quando la torta è pronta lasciare raffreddare completamente prima di sfornarla.</p>	<p>Caratteristiche Microbiologiche:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Carica mesofila totale U.F.C./g:</td><td style="text-align: right;">< 500.000</td></tr> <tr><td>E. coli B-glucoronidasi+U.F.C./g</td><td style="text-align: right;">< 10</td></tr> <tr><td>Stafilococco Coagulasi +</td><td style="text-align: right;"><10</td></tr> <tr><td>Muffe U.F.C./g:</td><td style="text-align: right;">< 1.000</td></tr> <tr><td>Lieviti U.F.C./g:</td><td style="text-align: right;">< 1.000</td></tr> <tr><td>Bacillus Cereus</td><td style="text-align: right;"><100</td></tr> <tr><td>Salmonella in 25 g:</td><td style="text-align: right;">Assente</td></tr> </table> <p>Dati Filth Test: n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: Assente</p>	Carica mesofila totale U.F.C./g:	< 500.000	E. coli B-glucoronidasi+U.F.C./g	< 10	Stafilococco Coagulasi +	<10	Muffe U.F.C./g:	< 1.000	Lieviti U.F.C./g:	< 1.000	Bacillus Cereus	<100	Salmonella in 25 g:	Assente																												
Carica mesofila totale U.F.C./g:	< 500.000																																										
E. coli B-glucoronidasi+U.F.C./g	< 10																																										
Stafilococco Coagulasi +	<10																																										
Muffe U.F.C./g:	< 1.000																																										
Lieviti U.F.C./g:	< 1.000																																										
Bacillus Cereus	<100																																										
Salmonella in 25 g:	Assente																																										
<p>Agenti Contaminanti:</p> <p>Micotossine:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Aflatossine B1</td><td style="text-align: right;">µg/kg < 2,0</td></tr> <tr><td>Aflatossine (B1B2G1G2)</td><td style="text-align: right;">µg/kg < 4,0</td></tr> <tr><td>Ocratossine A</td><td style="text-align: right;">µg/kg < 3,0</td></tr> <tr><td>Deossinivenolo (Don)</td><td style="text-align: right;">µg/kg < 750</td></tr> <tr><td>Zearalenone</td><td style="text-align: right;">µg/kg < 75</td></tr> <tr><td>Fumonisina B1B2</td><td style="text-align: right;">µg/kg < 1.000</td></tr> </table> <p>Metalli:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Mercurio</td><td style="text-align: right;">mg/kg < 0,50</td></tr> <tr><td>Piombo</td><td style="text-align: right;">mg/kg < 0,20</td></tr> <tr><td>Cadmio</td><td style="text-align: right;">mg/kg < 0,10</td></tr> <tr><td>Arsenico</td><td style="text-align: right;">mg/kg < 0,20</td></tr> </table>	Aflatossine B1	µg/kg < 2,0	Aflatossine (B1B2G1G2)	µg/kg < 4,0	Ocratossine A	µg/kg < 3,0	Deossinivenolo (Don)	µg/kg < 750	Zearalenone	µg/kg < 75	Fumonisina B1B2	µg/kg < 1.000	Mercurio	mg/kg < 0,50	Piombo	mg/kg < 0,20	Cadmio	mg/kg < 0,10	Arsenico	mg/kg < 0,20	<p>Pesticidi:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Piretroidi</td><td style="text-align: right;"><LQ</td></tr> <tr><td>Organofosforati</td><td style="text-align: right;"><LQ</td></tr> <tr><td>Organoclorurati</td><td style="text-align: right;"><LQ</td></tr> </table> <p>Valori Nutrizionali medi per 100 g:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Energia (Kj/Kcal)</td><td style="text-align: right;">1.414/334</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td style="text-align: right;">0,3 g</td></tr> <tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td style="text-align: right;">0 g</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td style="text-align: right;">76 g</td></tr> <tr><td>di cui Zuccheri</td><td style="text-align: right;">0,6 g</td></tr> <tr><td>Fibre</td><td style="text-align: right;">7,2 g</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td style="text-align: right;">3,6 g</td></tr> <tr><td>Sale</td><td style="text-align: right;">0,06 g</td></tr> </table>	Piretroidi	<LQ	Organofosforati	<LQ	Organoclorurati	<LQ	Energia (Kj/Kcal)	1.414/334	Grassi	0,3 g	di cui acidi grassi saturi	0 g	Carboidrati	76 g	di cui Zuccheri	0,6 g	Fibre	7,2 g	Proteine	3,6 g	Sale	0,06 g
Aflatossine B1	µg/kg < 2,0																																										
Aflatossine (B1B2G1G2)	µg/kg < 4,0																																										
Ocratossine A	µg/kg < 3,0																																										
Deossinivenolo (Don)	µg/kg < 750																																										
Zearalenone	µg/kg < 75																																										
Fumonisina B1B2	µg/kg < 1.000																																										
Mercurio	mg/kg < 0,50																																										
Piombo	mg/kg < 0,20																																										
Cadmio	mg/kg < 0,10																																										
Arsenico	mg/kg < 0,20																																										
Piretroidi	<LQ																																										
Organofosforati	<LQ																																										
Organoclorurati	<LQ																																										
Energia (Kj/Kcal)	1.414/334																																										
Grassi	0,3 g																																										
di cui acidi grassi saturi	0 g																																										
Carboidrati	76 g																																										
di cui Zuccheri	0,6 g																																										
Fibre	7,2 g																																										
Proteine	3,6 g																																										
Sale	0,06 g																																										
<p>Lotto:</p> <p>Scadenza:</p> <p>Allergeni:</p> <p>Conservazione:</p> <p>Confezione:</p> <p>Uso:</p>	<p>Identificato dalla data di scadenza sull'imballo</p> <p>30 mesi nell'imballo originale</p> <p>può contenere proteine del latte, uova, frutta a guscio, soia, senape e sesamo.</p> <p>In luogo asciutto, a temperatura ambiente, non esporre a sbalzi di temperatura ed a fonti di calore.</p> <p>Sacco film multistrato da Kg.1</p> <p>Preparato per dolci gluten-free e lactose-free</p>																																										

20 dicembre 2021

Firma Responsabile:



Molino Pasini S.p.A.

Via Buscoido, 27 bis - 46010 Cesole (MN) - Italia
Tel: +39 0376 969015 - Fax +39 0376 969274
www.molinopasini.com - info@molinopasini.com
P.I. e codice fiscale 00137190203
Capitale Sociale € 2.000.000 i.v.