

LINGE'

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di tortini di cioccolato con cuore fondente.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Zucchero, farina di GRANO tenero tipo 00, cacao in polvere, destrosio, sieroproteine del LATTE, emulsionanti: E472-E475, sale, aromi
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	cacao
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di soufflè dal cuore caldo. La sua formulazione bilanciata lo rende estremamente versatile ed ideale per realizzare un dessert monporzione, che è possibile congelare già cotto. Successivamente basta scaldarlo in forno a microonde a 500w per 20-25 secondi.
Dosaggio consigliato	Dosare 1000g di prodotto, 500g di UOVA (9 uova circa).
Preparazione	Miscelare in planetaria con foglia o a mano con frusta IL MIX e uova, miscelare fino all'ottenimento di un impasto omogeneo. Depositare il composto ottenuto in stampini di alluminio monoporzione precedentemente imburattati (85-90 grammi per ogni stampino). Porre in frigorifero per 15-20 minuti e cuocere per 7-9 minuti a 230-240°C in forni a piastra e 200-220°C in forni ventilati. Smodellare il prodotto dagli stampi, decorare a piacere e servire tiepido. La cottura riveste un aspetto primario per l'ottenimento di dolci ben cotti esternamente e con un cuore morbido all'interno, pertanto se il risultato non vi soddisfa consigliamo di variare i tempi e le temperature suggerite secondo necessità. Per una lunga conservazione è possibile congelare il prodotto già cotto e successivamente scaldarlo in forno a microonde a 500w per 20-25 secondi.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
T.M.C.	La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato 12 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	no
Adatto a dieta priva di lattosio	no
Adatto ai vegani	no
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli 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

MULLMIX ITALIA S.r.l.

LINGE'

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	365 kcal
	1525 kJoule
Grassi	3,9 g
di cui acidi grassi saturi	1,8 g
Carboidrati	76,0 g
di cui zuccheri	52,0 g
Fibre alimentari	0,9 g
Proteine	5,9 g
sale	0,700 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	sì	
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	sì
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	sì
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	sì	
Frutta a guscio ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa ³	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	sì
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

1 (frumento-grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2 mandorle (*Amigdalus communis*) , 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
3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.
Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

RHACCP: Dr. G. Sabatino