

## MIX CAPRESE

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025 Denominazione di prodotto Miscela a base di mandorle e cioccolato in polvere per realizzare una caprese come da tradizione Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg Ingredienti Cioccolato in polvere ( zucchero, burro di cacao, cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), farina di MANDORLE, BURRO in polvere, agenti lievitanti: bicarbnoato di sodio pirofosfato di sodio. Polvere omogenea Aspetto cacao Colore Uso Prodotto ottenuto dalla miscelazione di cioccolato in polvere e fine macinazione di mandorle dolci pelate e selezionate di origine italiana, senza conservanti, a cui abbiamo aggiunto zucchero calibrato. Utile per la preparazione di caprese come da tradizione Dosare secondo ricetta. TORTA CAPRESE Dosaggio consigliato \_ g 500 MIX CAPRESE\_ \_g 100 burro \_ g 300 uova intere TORTA CAPRESE: Mescolare in un recipiente il mix con le uova ed il burro fuso. Mescolare fino a Preparazione ottenere un composto omogeneo. Versare il tutto in una teglia imburrata del diametro di 24 centimetri. Infornare a 170 gradi per 40 minuti. Servire con zucchero impalpabile. Sfornare la torta e servirla dopo che si è raffreddata per evitare che si sbricioli. Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore Indicazioni di stoccaggio La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato T.M.C. 12 mesi Etichettatura In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) Imballaggio 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) Halal no Kosher no Bio no Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati **OGM** 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



## MIX CAPRESE

## Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	529 kcal	
	2211 kJoule	
Grassi	26,5 g	
di cui acidi grassi saturi	5,1 g	
Carboidrati	58,8 g	
di cui zuccheri	54,6 g	
Fibre alimentari	5,0 g	
Proteine	11,2 g	
sale	0,000 g	

Scheda Allergeni				
Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale		
Cereali contenenti glutine <sup>1</sup>	no	no		
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 <sup>2</sup>	SÌ			
Sedano e prodotti derivati	no	no		
Senape e prodotti derivati	no	sì		
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì		
Anidride solforosa <sup>3</sup>	no	no		
Lupino e prodotti a base di lupino	no	sì		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no		

<sup>1 (</sup>frumento-grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

<sup>3</sup> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come  $\mathrm{SO}_2$ 

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

<sup>2</sup> mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati