



## PARADISE ELITE

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di torte soffici e ciambelle per dolce varese. La formulazione innovativa garantisce un prodotto più alveolato, più morbido, soffice ed umettato per più giorni.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	<b>Zucchero, farina di GRANO tenero tipo 00, amido di FRUMENTO, farina di mais, LATTE scremato in polvere, emulsionante: E471, agente lievitante: pirofosfato sodio-bicarbonato di sodio, acidificante: acido citrico, sale, aroma</b>
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Bianco
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di torte soffici e dolci della tradizione soffici.
Dosaggio consigliato	Dosare 500g di prodotto, 250g di UOVA (circa 5 UOVA), 250 g di burro (margarina).
Preparazione	Mettere gli ingredienti in planetaria o sbattiuovo e montare con frusta per circa 5 minuti a media velocità, quindi depositare nei caratteristici stampi ben imburattati ed infarinati. Cuocere in forno moderato a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (esempio: 35 minuti per dolci da 500 g). Lasciare raffreddare e togliere dagli stampi, quindi capovolgere i dolci e decorarli con zucchero non igroscopico.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore  La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato
T.M.C.	24 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


**PARADISE ELITE**

## Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	374 kcal
	1566 kJoule
Grassi	7,2 g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g
Carboidrati	71,0 g
di cui zuccheri	44,0 g
Fibre alimentari	1,5 g
Proteine	5,6 g
sale	1,800 g

## Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine <sup>1</sup>	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	no
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	sì	
Frutta a guscio <sup>2</sup>	no	no
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

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 SO<sub>2</sub>

## 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