

RIVER

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di pasta frolla, biscotti e crostate. Risultato di una frolla morbida, leggera e gustosa.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo 0, zucchero, amido di FRUMENTO, farina di SOIA, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio-sodio pirofosfato, BURRO in polvere 2%, amido di mais, sciroppo di glucosio, aromi, sale, proteine del LATTE.
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Bianco con riflessi ambrati
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di biscotti, paste frolle, crostate ed altri prodotti simili
Dosaggio consigliato	Dosare 1 kg di prodotto, Burro (82%grasso) morbido a dadini g 320, UOVA intere g 150
Preparazione	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad avere un composto omogeneo e ben amalgamato. Creare un panetto con l'impasto e riporre in un contenitore in frigorifero per almeno un'ora. Quindi spianare in sfogliatrice ad un'altezza di 2-3 mm e foderare gli stampi per crostate, ritagliare le forme desiderate per i biscotti. Cuocere in forno già caldo a 200-210°C per 20-25 minuti la crostata e 12-15 minuti i biscotti
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

RIVER

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	387 kcal
	1620 kJoule
Grassi	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	88,0 g
di cui zuccheri	16,0 g
Fibre alimentari	0,9 g
Proteine	7,0 g
sale	0,400 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	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