

ROY

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di Cornetti e Croissant fraganti e ben lievitati con LIEVITO MADRE. SENZA LATTE E DERIVATI
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, pasta madre in polvere 5% (farina di GRANO tenero tipo "0"), TUORLO in polvere, sale, destrosio, farina di GRANO tenero maltato, colorante: curcumina, aromi, antiossidante: acido ascorbico
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapori tipici
Colore	Bianco, leggermente ambrato
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di Cornetti e Croissant
Dosaggio consigliato	Dosare per ogni kg di prodotto, 450g di acqua, 70g di burro, 50g di lievito di birra, 360 g di burro da inserimento
Preparazione	Impastare IL MIX, acqua, lievito e il burro/margarina, sino ad ottenere una pasta liscia ed elastica (15 minuti circa). Far lievitare a 28°C per circa 1 ora. Se si adopera il burro, porre il panetto in freezer/abbattitore e lasciarlo raffreddare bene. Inserire il burro/margarina, dando 3 pieghe a 3 se li vuoi tipo brioches, mentre dare 2 pieghe a 4 se li vuoi più sfogliati e avendo cura di far riposare la pasta 10 minuti fra una piega e l'altra (se si adopera il burro si consiglia di far riposare la pasta in frigo). Stendere la pasta ad uno spessore di 3 mm e formare come da ricetta. Lasciar lievitare per 3 ore circa a 26°C. Spennellare con l'uovo. Cuocere a 170°C per 17 minuti circa.
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	sì
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

ROY

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	374 kcal
	1564 kJoule
Grassi	2,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	83,0 g
di cui zuccheri	8,0 g
Fibre alimentari	1,0 g
Proteine	5,0 g
sale	1,000 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	sì	
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	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)	no	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