

TALEO RED VELVET

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di RED VELVET. Montata perfetta in pochi minuti, senza spreco.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Zucchero, farina di GRANO tenero tipo 00, amido di FRUMENTO, amido di riso, emulsionante: E471-E475, coloranti: E124, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio- sodio pirofosfato, sale, aromi
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici
Colore	Leggermente tipico
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di pan di spagna ed altri prodotti simili. E124 può influire negativamente sull'attenzione e l'attività dei bambini
Dosaggio consigliato	PAN DI SPAGNA: Dosare 1000g di prodotto, 600g di UOVA (10/11 UOVA) e 200g di acqua. TORTA MARGHERITA: Dosare 1000g di prodotto, 800g di UOVA e 200 g di burro o margarina fusi SWISS ROLL: Dosare 1000g di prodotto, 1200g di UOVA, 100g di zucchero invertito o miele.
Preparazione	Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. Se si utilizzano UOVA intere pastorizzate ad una temperatura di circa 5°C È importante aumentare il tempo di montata. PAN DI SPAGNA: Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente imburati ed infarinati, quindi cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti. TORTA MARGHERITA: montare in planetaria il MIX e le UOVA per 8-10 minuti ad alta velocità. Fondere a temperatura moderata il burro o la margarina ed incorporarli delicatamente nella pasta montata. Depositare l'impasto ottenuto negli stampi ben ingrassati ed infarinati e cuocere a 170-190°C per 25-30 minuti. Dopo raffreddamento decorare con zucchero non igroscopico. SWISS ROLL: montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti a media velocità, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta speciale per cottura allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire la pasta con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porla in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
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	si
Adatto ai vegani	si
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no

TALEO RED VELVET

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

TALEO RED VELVET

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	356 kcal
	1488 kJoule
Grassi	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	79,0 g
di cui zuccheri	46,0 g
Fibre alimentari	0,9 g
Proteine	7,9 g
sale	0,900 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)	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