Bio



TALEO

TALEO					
	Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025				
Denominazione di prodotto	Semilavorato in polvere per la preparazione di Pan di Spagna, Torte Margherita, Swiss Roll e Torta Sacher. Montata perfetta in pochi minuti, senza spreco.				
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg				
Ingredienti	Zucchero, farina di GRANO tenero tipo 0, amido di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, agenti lievitanti E450i ed E500ii, emulsionanti E471-E475, destrosio, sale, aromi, colorante E160a				
Aspetto	Polvere omogenea con odore e sapore tipici				
Colore	Leggermente ambrato				
Uso	Il prodotto è indicato per la produzione di pan di spagna ed altri prodotti similari				
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 imburrati 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 a media 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	no				
Adatto ai vegani	no				
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani) Halal	sì no				
Kosher	no				
Bio	no				

no

SCHEDA DI PRODOTTO



TALEO

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

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)	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)

³ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come 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

² 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