

| | | |
|---|--|--------------------------|
|  <p>Antico Molino F.lli Persello</p> | <p>SCHEDA TECNICA</p> <p>Linea DOLCI</p> <p>TORTA FANTASIA</p> | <p>Rev.1 del 01/2020</p> |
|---|--|--------------------------|

| Informazioni prodotto | | |
|-------------------------------------|---|--|
| Denominazione commerciale | TORTA FANTASIA | |
| Denominazione legale | Preparato per torte lievitate, merendine e muffin | |
| Destinazione d'uso | Per torte in teglia. | |
| Shelf life conf. in carta | 6 mesi dalla data di produzione | |
| Modalità di conservazione | Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C) | |
| Ingredienti | Zucchero, farina di grano tenero tipo "0", amido di frumento , emulsionanti (E471, E475, E481), latte scremato in polvere, amido modificato, agenti lievitanti (E450i, E500ii), stabilizzante (E420), sale, aromi. | |
| Produzione e confezionamento | Prodotto nello stabilimento di via Gardizza, 9/b - 48017 Conselice (RA) e confezionato da Antico Molino F.lli Persello nello stabilimento di via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di M.A. (UD) | |



| Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto) | |
|---|-------------------|
| Calorie | 1560kJ – 368 Kcal |
| Grassi | 2,10g |
| di cui saturi | 1,80g |
| Carboidrati | 83,00g |
| di cui zuccheri | 38,00g |
| Fibra | 0,90g |
| Proteine | 4,20g |
| Sale | 1,60g |

| Allergeni (inclusi prodotti derivati) | |
|---------------------------------------|----|
| Cereali contenenti glutine | + |
| Crostacei | - |
| Uova | tr |
| Pesce | - |
| Arachidi | - |
| Soia | tr |
| Latte | + |
| Frutta a guscio | - |
| Sedano | - |
| Senape | - |
| Sesamo | tr |
| Anidride Solforosa e solfiti | - |
| Lupino | - |
| Molluschi | - |

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

| Consigli per l'utilizzo | |
|--|---------------------|
| 1kg di TORTA FANTASIA è sufficiente per la preparazione di tre stampi rotondi da 24cm. | |
| Ricetta | Preparazione |
| Farina Torta Fantasia | 330g |
| Olio di arachidi o girasole | 135g |
| Uova | 3 |
| Acqua tiepida | 50g |
| Montare tutti gli ingredienti con la frusta a velocità moderata per 8-10 minuti, versare l'impasto nello stampo e infornare per circa 40 minuti a 170°C. | |

| Caratteristiche chimico-fisiche | |
|--|-----------|
| Umidità | 6,5 – 8,5 |

| Contaminanti microbiologici | |
|------------------------------------|--------------|
| Salmonella | assente /25g |
| Staphylococcus aureus | <100 UFC/g |
| Coliformi totali | <100 UFC/g |

| Contaminanti chimici | |
|---|---|
| Residui fitosanitari, micotossine e metalli pesanti | Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore, come indicato dal fornitore. |
| OGM | Assenti |

| Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta | |
|---|--------------------------------------|
| Formato | 1kg |
| Codice Articolo | 0514TF1 |
| Codice EAN | 8057829492143 |
| Materiale | Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc |
| Tipo di confezione | Sacchetto cucito con finestrella |
| Dimensioni Confezione in (mm) | 105x65 h220 |
| Confezioni per Cartone | 10pz |
| Dimensioni Cartone in (mm) | 290x350 h225 |
| Peso lordo imballo (kg) | 11,00 |
| Unità logistica (cm) | Epal Eur 80 x 120 |
| Cartoni/Sacchetti per strato | 8 |
| Strati max per pallet | 5 |
| Altezza incluso pallet (cm) | 123 |
| Peso lordo incluso pallet (kg) | 460 |