



CUORE DI CIOCCOLATO



Codice Prodotto : P7F36



1 Kg



4 Kg

DESCRIZIONE

CUORE DI CIOCCOLATO è un impasto pastorizzato, surgelato, confezionato in sac à poche. Il prodotto è ideale per creare la più ampia gamma di personalizzazioni dei classici soufflé al cioccolato dal cuore fondente.

CONSERVAZIONE

12 mesi a – 18°C

Scongelata in confezione chiusa: 7 giorni ad una temperatura fra 0°C e 4°C.

La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

INGREDIENTI

Uova Intere Fresche – Cioccolato fondente 20% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina) – **Burro** – Sciroppo di glucosio – Zucchero – **Farina di frumento** – Stabilizzante: E422 – Emulsionante: E471 – Sale

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

Valore energetico		Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal	Kj							
453	1897	5,4	30,8	17,5	37,5	23,4	2,2	0,2



CUORE DI CIOCCOLATO

MODALITÀ DI IMPIEGO: SCONGELAMENTO (--18°C A +4°C)

- 1) In frigorifero: 4 ore
- 2) Temperatura ambiente: in 2/3 ore
- 3) Con Microonde: Posizionare la sac à poche per 10 minuti con modalità "Defrost".
Anche se congelata la punta si piega facilmente, in modo da poter entrare nel microonde
Anche se la sac à poche non dovesse girare sul piatto, lo scongelamento avviene senza problemi
Non Aumentare la potenza di riscaldamento: si rischia di provocare la cottura di alcune parti
Seguendo i tempi indicati il prodotto è sufficientemente morbido per essere colato nella teglia o negli stampi.
- 4) In cella di lievitazione: Posizionare la poche (rif. Standard 30°C/80% umidità) per almeno 1 ora e mezza, così da rendere il prodotto ben fluido e colabile dalla sac a poche.

PREPARAZIONE ESPRESSA

	Porzione 80 g	Porzione 40 g
Tempo di cottura	10-11 minuti	7 minuti
Temperatura forno ventilato	180°	180°

Il prodotto si presta a eventuali inclusioni durante la preparazione, per esempio: colare l'impasto fino a $\frac{1}{4}$ dello stampino, effettuare l'aggiunta, riempire fino ai $\frac{3}{4}$, cuocere in forno ventilato 10 minuti a 180°C

PREPARAZIONE PER PIÙ GIORNI

	Porzione 80 g	Porzione 40 g
Precottura	9 minuti a 180°C	5 minuti a 180°C
Abbattimento:	è consigliabile congelare il prodotto subito dopo l'uscita dal forno senza toglierlo dallo stampino e mantenerlo nel congelatore	
Riscaldamento in microonde	1 min e $\frac{1}{2}$ potenza medio bassa (300-350 W)	40 secondi potenza medio bassa (300-350 W)



PIANO HACCP

Impasti:

CUORE CIOCCOLATO

P7F36

Revisione del:
14-01-20

Pag. 1 di 3

• COMPOSIZIONE

UOVA Intere Fresche, Cioccolato fondente 20% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina), **BURRO**, Sciroppo di glucosio, Zucchero, Farina di **FRUMENTO**, Stabilizzante: E422, Emulsionante: E471, Sale

• CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico	INT	°Brix	66	± 2
Aw a 25°C	INT		0,83	max
pH	INT		6,40	± 0,2
Viscosità a 20°C (Brookfield S94V10)	INT	cps	190.000	± 20%

• CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	AFNOR	ufc/g	10.000	max
Enterobatteri	AFNOR	ufc/g	100	max
E. Coli	AFNOR	ufc/g	assenti	
S. Aureo	AFNOR	ufc/g	assenti	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia		Grassi	<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	Carboidrati	<i>di cui Zuccheri</i>	Proteine	Fibre	Sale
kj	kcal	30,8	17,5	37,5	23,4	5,4	2,2	0,2
1897	453							

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto contiene mais, soia e/o suoi derivati, garantiti non OGM lungo la filiera e/o con analisi PCR negative. Ai sensi del Reg. C.E. 1829/2003 e 1830/2003, non contiene organismi geneticamente modificati.



PIANO HACCP

Impasti:

CUORE CIOCCOLATO

P7F36

Revisione del:
14-01-20

Pag. 2 di 3

- DENOMINAZIONE e DESCRIZIONE

Denominazione: Preparato surgelato per dessert al cioccolato.

Descrizione: Impasto surgelato per dessert al cioccolato, preparato con uova fresche, pastorizzato e surgelato. Gusto di cioccolato fondente. Colore scuro tipico del cioccolato scuro.

- CONFEZIONAMENTO

T-sac da 1 kg in scatole di cartone contenenti 4 pezzi.
Pallet con 135 scatole per un peso totale di 540 kg.

- STOCCAGGIO

A temperatura di -18°C.

- TRASPORTO

In camion ad una temperatura di -18°C (rialzo termico max fino a -15°C).

- SHELF LIFE

Dodici mesi ad una temperatura di -18°C.

Scongela in confezione chiusa: **7 giorni** ad una temperatura fra 0°C e 4°C.
La garanzia è limitata al contenitore sigillato e correttamente conservato.

- ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE E L'IMPIEGO

Conservare ad una temperatura di -18°C. Il T-sac si scongela a temperatura di frigo (+4°C). Prodotto da utilizzare dopo cottura.

- DESTINATARI

Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale.

- CATEGORIE DI CONSUMATORE FINALE

Tutte le categorie in normali condizioni fisiologiche.

- PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Scongela il prodotto a temperatura ambiente per 2-3 ore. Colare in stampi monoporzione da 80 g e cuocere in forno per 10/11 minuti a 180°C. Il cuore del dolce deve rimanere cremoso.

- CODIFICA INTRACOM: 18069050



PIANO HACCP

Impasti:

CUORE CIOCCOLATO

P7F36

Revisione del:
14-01-20

Pag. 3 di 3

- ALLERGENI (Reg. UE n°1169/2011 e successive modifiche)

	Allergene	(*)
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati	1
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	0
3	Uova e prodotti a base di uova	1
4	Pesce e prodotti a base di pesce	0
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	0
6	Soia e prodotti a base di soia	0
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	2
9	Sedano e prodotti a base di sedano	0
10	Senape e prodotti a base di senape	0
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	0
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	0
13	Lupini e prodotti a base di lupini	0
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	0

- (*) 0 Non contiene
1 Contiene
2 Può contenere tracce di

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti. Ogni copia su supporto cartaceo non è più controllabile da parte della struttura emittente. Potrebbero esistere aggiornamenti successivi.

Guerra S.p.A.

Via di Valle Caia, 39 - 00071 Pomezia (Roma)
Tel 0039 06 91984607 - Fax 0039 06 91984526
P. IVA 01638541001 - C.F. 06884210581
www.guerra.it - info@guerra.it