

**Nome:** JILK

**Denominazione di vendita:** Emulsionante in pasta per pasticceria

**Codice:** A011.V1

**Marchio:** AROMATIC

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

**Applicazioni:** Paste montate (Pan di Spagna, Cake, ecc...)  
Paste frolle (rende la pasta più plastica e omogenea)  
Paste lievitate (impasto più liscio, miglior freschezza)

**Caratteristiche:** Conferisce maggiore omogeneità agli impasti  
Aumenta la freschezza del prodotto finito  
Emulsionante universale dall'utilizzo semplice e sicuro  
Può essere utilizzato sia nei prodotti da forno che in quelli a freddo.

**Dosaggio indicativo/  
Ricetta base:** 3% sulla massa totale

**Ingredienti:** acqua, E420, E471, E475, E470a, alcol etilico, E283, aroma naturale  
Supporti: acqua, E420, alcol etilico  
Coadiuvanti tecnologici: E470a, E283

Dichiarazione consigliata per l'utilizzatore finale:  
emulsionanti: E471, E475 - aroma naturale

Ad uso alimentare. Per gli utilizzi consentiti dalla legge.

**Cross contamination:** ASSENTE

**PACKAGING**

**Packaging:** Secchio

**Peso Netto:** 5 kg

**Condizioni di stoccaggio:** Conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce.

**TMC (termine minimo di conservazione)** 12 mesi



Imballo Primario/  
Primary Packaging

**Scheda tecnico informativa****CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

<b>Aspetto:</b>	Pasta
<b>Colore:</b>	Beige
<b>Odore:</b>	Neutro
<b>Gusto/Aroma:</b>	Neutro

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

<b>U.R. %:</b>	<49
<b>pH:</b>	10,1 - 10,5

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>C.B.T.:</b>	10000 ufc/g max
<b>Lieviti:</b>	100 ufc/g max
<b>Muffe:</b>	100 ufc/g max

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

<b>Energia:</b>	<b>kJ</b>	1400
	<b>Kcal</b>	340
<b>Grassi:</b>	<b>g</b>	25,0
di cui acidi grassi saturi	<b>g</b>	24,0
<b>Carboidrati:</b>	<b>g</b>	27,0
di cui zuccheri	<b>g</b>	0,0
<b>Proteine:</b>	<b>g</b>	0,0
<b>Sale:</b>	<b>g</b>	0,0

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

**DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE**

<b>Kosher:</b>	SI e CERTIFICATO
<b>Halal:</b>	NO
<b>Vegani*:</b>	SI
<b>Vegetariani**:</b>	SI

\* non contiene alimenti di origine animale

\*\* non contiene alimenti di origine animale, ad eccezione di latte e derivati, uova e miele. Il caglio di origine animale e altri additivi di lavorazione di origine animale non sono ammessi

**INFORMAZIONI GENERALI**

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003. La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 3 del: 21/02/2022

Stampato il: 30/01/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

**ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011**

**Sostanza**

Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

-

Crostacei e prodotti a base di crostacei

-

Uova e prodotti a base di uova

-

Pesce e prodotti a base di pesce

-

Arachidi e prodotti a base di arachidi

-

Soia e prodotti a base di soia

-

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

-

Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti

-

Sedano e prodotti a base di sedano

-

Senape e prodotti a base di senape

-

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

-

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

-

Lupini e prodotti a base di lupini

-

Molluschi e prodotti a base di molluschi

-

**Contaminazione crociata: ASSENTE**

**+** Presente in ricetta

**-** Non presente in ricetta

**S** Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.