


## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE</b>	13130	<b>TIPO PRODOTTO</b>	POLVERE			
<b>NOME</b>	<b>ALBUMETTA</b>					
<b>PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO</b>						
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in polvere per le preparazioni dolciarie in pasticceria. Specifico per spumini, meringhe e meringa all'italiana.					
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	15g prodotto + 100g acqua + 200/250g zucchero.					
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole					
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	Albume d'uovo in polvere (66,7%), zucchero a velo.  <u>Può contenere tracce di soia, latte, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>					
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Giallo chiaro.					
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	<b>CHIMICO</b>	<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)</b>				
			<b>Per 100 g di prodotto</b>		<b>Per 100 g di gelato:</b>	
<b>UMIDITA'</b>	max 5,5 %	<b>ENERGIA</b>	<b>KJ</b>	1506,2	0	0
<b>GRASSI</b>	0 %		<b>kcal</b>	360,0	0	0
<b>CENERI</b>	max 0,5 %	<b>GRASSI</b>	<b>g</b>	0,0	0	0
<b>SOLUBILITA'</b>	buona in acqua	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b>	0,0	0	0
		<b>CARBOIDRATI</b>	<b>g</b>	33,3	0	0
		<b>di cui zuccheri</b>	<b>g</b>	33,3	0	0
		<b>PROTEINE</b>	<b>g</b>	56,7	0	0
		<b>SALE</b>	<b>g</b>	2,13	0	0
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>						
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5000 ufc/g					
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g					
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g					
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g					
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g					
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g					
<b>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</b>						
<b>TIPO DI CONFEZIONE</b>	Sacchetto in duplice film accoppiato di alluminio da 1 kg; 8 per cartone					
<b>CONSERVABILITA'</b>	24 mesi in confezione originale e integra					
<b>PESO DEL CAMPIONE</b>	150g					

029500