

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	13130	TIPO PRODOTTO	POLVERE		
NOME	ALBUMETTA				
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO					
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per le preparazioni dolciarie in pasticceria. Specifico per spumini, meringhe e meringa all'italiana.				
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	15g prodotto + 100g acqua + 200/250g zucchero.				
CONDIZIONI DI UTILIZZO	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				
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	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>				
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo chiaro.				
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	max 5,5 %	ENERGIA	KJ 1506,2	0	0
GRASSI	0 %		kcal 360,0	0	0
CENERI	max 0,5 %	GRASSI	g 0,0	0	0
SOLUBILITA'	buona in acqua	di cui acidi grassi saturi	g 0,0	0	0
		CARBOIDRATI	g 33,3	0	0
		di cui zuccheri	g 33,3	0	0
		PROTEINE	g 56,7	0	0
		SALE	g 2,13	0	0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g				
MUFFE	< 100 ufc/g				
LIEVITI	< 100 ufc/g				
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g				
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g				
SALMONELLA	Assente in 25 g				
Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari					
TIPO DI CONFEZIONE	Sacchetto in duplice film accoppiato di alluminio da 1 kg; 8 per cartone				
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra				
PESO DEL CAMPIONE	150g				

029500