MEC3 The Genuine Company
Optima Spa con unico socio
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406
Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 13102 **TIPO PRODOTTO: POLVERE**

NOME: CREMFIX NEUTRO

senza glutine / gluten free

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per preparazioni dolciarie in pasticceria. Per stabilizzare la panna montata al fine di realizzare torte da conservare a +2°C, +4°C.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	200g prodotto + 300g acqua + 1L panna montata. Montare la panna. In un altro recipiente mescolare acqua tiepida e cremfix NEUTRO MEC 3 ed incorporarvi la pasta aromatizzante al gusto desiderato. Incorporarvi la panna montata e la crema sarà pronta all'utilizzo. Da conservarsi in frigorifero +2°/+4°C. L'uso di acqua tiepida rallenta la gelificazione.
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)	Zucchero, amido modificato, **latte** magro in polvere, gelatina alimentare, **lattosio**, proteine del **latte**, aromi. Può contenere soia, uovo, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco avorio

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		**VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)**	
		Per 100 g di prodotto	
Solubilità	buona in acqua, sotto intensa agitazione	**ENERGIA KJ**	1.663
		ENERGIA Kcal	391
		GRASSI g	0,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00
		CARBOIDRATI g	89,00
		DI CUI ZUCCHERI g	77,00
		PROTEINE g	8,80
		SALE g	0,29

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 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 da 1 Kg; 10 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra
Peso del campione	100 g

Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

Optima Spa con unico socio
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento
di Cone Investments Uk Ltd.
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com

14181310200

Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.