


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	13112	TIPO PRODOTTO	POLVERE		
NOME	MECMOUSSE NEUTRA				
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO					
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per le preparazioni dolciarie in pasticceria				
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	350g prodotto + 1L latte oppure 600g latte + 400g panna. Si consiglia l'utilizzo di latte ben freddo. Montare in planetaria.				
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, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (palmisto, palma), latte magro in polvere, emulsionanti: E472a, E471, proteine del latte , gelatina animale, amido modificato, aromi. <u>Può contenere tracce di soia, uova, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>				
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco				
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
			Per 100 g di prodotto	Per 100 g di mousse:	
UMIDITA'	Max 2 %	ENERGIA	KJ 1964,9	0	400
GRASSI	16,2 %		kcal 469,6	0	96
CENERI	Max 2 %	GRASSI	g 16,2	0	4,2
SOLUBILITA'	Buona a freddo in latte	di cui acidi grassi saturi	g 13,6	0	3,5
		CARBOIDRATI	g 72,4	0	11
		di cui zuccheri	g 58,2	0	8,8
		PROTEINE	g 8,7	0	3,3
		SALE	g 0,14	0	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	Sacchetti da 1Kg, 10 per cartone				
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra				
PESO DEL CAMPIONE	350g				

020500

“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”