

Nome: AROMA GUSTO CROISSANT NATURALE

Denominazione di vendita: Aroma gusto croissant naturale

Codice: P061.V1

Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, pan di spagna, frolle, ecc. Da utilizzare esclusivamente per l'aromatizzazione di prodotti di pasticceria.
Caratteristiche:	Aroma in emulsione Si dosa e si incorpora facilmente nelle preparazioni grazie alla sua forma emulsionante Alta resa Resiste alla cottura e alla congelazione Stabilità dell'aroma nel tempo
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	3 - 6 g/kg
Ingredienti:	Composizione aromatica: preparazione aromatizzanti - sostanze aromatizzanti naturali Diluenti, additivi: acqua - sciroppo di glucosio - stabilizzanti: cellulosa microcristallina, gomma di cellulosa, gomma xantano - emulsionante: E472c - alcool etilico - acidificante: E296 - estratto di cartamo - glicole propilenico - triacetato di glicerolo - conservante: E202.
Cross contamination:	ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Bottiglia
Peso Netto:	1 kg
Condizioni di stoccaggio:	ATTENZIONE Può provocare una reazione allergica cutanea. Tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata. Liquido e vapori infiammabili. Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione. Non fumare. Tenere il recipiente ben chiuso. Evitare di respirare la polvere/i fumi/i gas/la nebbia/i vapori/gli aerosol. Indossare guanti/indumenti protettivi/Proteggere gli occhi/il viso. IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE: lavare abbondantemente con acqua. IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE (o con i capelli): togliere immediatamente tutti gli indumenti contaminati. Sciacquare la pelle/fare una doccia. In caso di incendio: utilizzare estintore a polvere ABC per estinguere. Conservare in luogo fresco e ben ventilato. Smaltire il prodotto/recipiente nel rispetto della normativa riguardante i residui pericolosi, i contenitori o residui di contenitori. Contiene Citrale. Può provocare una reazione allergica. Sostanze che contribuiscono alla classificazione.: Citrus aurantium dulcis oil; Lemon oil. Conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Agitare prima dell'uso. La deformazione della bottiglia non modifica il prodotto.
TMC (termine minimo di conservazione)	24 mesi



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Liquido denso
Colore:	Giallo
Odore:	Croissant
Gusto/Aroma:	Croissant

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH:	3,10-3,70
BX:	17 - 21

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.: 1000 ufc/g max**Lieviti:** 100 ufc/g max**Muffe:** 100 ufc/g max

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia: **KJ** 352**Kcal** 84**Grassi:** **g** 1,9di cui acidi grassi saturi **g** 0,0**Carboidrati:** **g** 14,1di cui zuccheri **g** 8,8**Fibra:** **g** 1,4**Proteine:** **g** 0,1**Sale:** **g** 0,1

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

DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE

Kosher: NO**Halal:** NO**Vegani*:** SI**Vegetariani**:** 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: 29/11/2023

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 SO₂ 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.