


SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE	13111	TIPO PRODOTTO	POLVERE			
NOME	PASTICREM 400					
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO						
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per le preparazioni dolciarie in pasticceria. Per realizzare una crema pasticcera senza aggiunta di uova ad utilizzo universale da svilupparsi sia in acqua che in latte, sia a freddo che a caldo. Resistente alla cottura in forno e congelamento/ scongelamento.					
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	400g prodotto + 1L acqua. Oppure 300g prodotto + 1L latte. Utilizzare latte a temperatura ambiente (tra i 15/25°C).					
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 intero in polvere, latte magro in polvere, correttori di acidità: E339(ii), E450(iii), addensanti: alginato di sodio, solfato di calcio, conservante: sorbato di potassio, coloranti: caroteni, aromi, sale. <u>Può contenere tracce di soia, uova, 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 1 %	ENERGIA	KJ	1689	0	0
GRASSI	3,4 %		kcal	399	0	0
CENERI	Max 3,6 %	GRASSI	g	3,4	0	0
SOLUBILITA'	Buona a freddo in latte e acqua	di cui acidi grassi saturi	g	2,1	0	0
		CARBOIDRATI	g	86	0	0
		di cui zuccheri	g	67	0	0
		PROTEINE	g	5,6	0	0
		SALE	g	0,45	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	Sacco di carta da 10Kg.					
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale e integra					
PESO DEL CAMPIONE	100g					

181600



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.

