

Nome: NEVELLA

Denominazione di vendita: Preparato in polvere per decorazione

Codice: R125.V1

Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni: per decorare le superfici di torte, crostate, prodotti lievitati, ciambelle, plumcake, mousse, gelati, macedonia di frutta ecc.

Caratteristiche: polvere finissima
non igroscopico
per tutte le applicazioni che necessitano di un'elevata resistenza all'umidità
non scioglie su superfici umide o grasse
si spolvera facilmente fino a temperatura di circa 35°C
mantiene più a lungo l'effetto spolvero
ideale come decoro a lunga durata

Modalità d'uso: Avvertenze: Non applicare a prodotti con una temperatura superiore a 40°C.

Ingredienti: destrosio, **amido di frumento**, grasso di palma

Cross contamination: ASSENTE

PACKAGING

Packaging: Sacco

Peso Netto: 10 Kg

Condizioni di stoccaggio: Conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto (15-20°C) lontano da fonti di calore e luce. Richiudere molto bene per non prendere umidità.

TMC (termine minimo di conservazione) 12 mesi



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

Aspetto:	Polvere fine
Colore:	Bianco
Odore:	Inodore
Gusto/Aroma:	Dolce

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	25000 ufc/g max
Lieviti:	1000 ufc/g max
Muffe:	1000 ufc/g max
Salmonella:	Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1670
	Kcal	394
Grassi:	g	5,0
	di cui acidi grassi saturi	g 5,0
Carboidrati:	g	87,0
	di cui zuccheri	g 80,0
Proteine:	g	0,0
Sale:	g	0,0

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: 05/09/2024

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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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 SO ₂ 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.