

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CODICE:** 13107 **TIPO PRODOTTO:** POLVERE

**NOME:** STABILPANNA



### PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>                           | Semilavorato in polvere per le preparazioni dolciarie in pasticceria.<br>Da utilizzarsi per stabilizzare la panna montata e per la produzione di torte e semifreddi                                                                                                                       |
| <b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>                                | 40 g prodotto + 1 L panna se da montare in montapanna.<br>80 g prodotto + 1 L panna se da montare in planetaria.<br>Mescolare 40 g di prodotto con 50 g di zucchero e sciogliere con 100 g di acqua calda.<br>Incorporare il tutto ad un litro di panna liquida e versare nel montapanna. |
| <b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>                                | Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.<br>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno.<br>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.                                             |
| <b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b> | Zucchero, destrosio, gelatina alimentare, amido modificato, proteine del <b>latte</b> , addensante (carragenina), aromi.<br><u>Può contenere soia, uovo, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>                                                                                        |
| <b>COLORE DEL PRODOTTO</b>                                   | Bianco                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE |                                 | VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)   |       |
|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-------|
|                                 |                                 | Per 100 g di prodotto               |       |
| Solubilità                      | buona a freddo in panna liquida | <b>ENERGIA KJ</b>                   | 1.649 |
|                                 |                                 | <b>ENERGIA Kcal</b>                 | 388   |
|                                 |                                 | <b>GRASSI g</b>                     | < 0,5 |
|                                 |                                 | <b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b> | 0,10  |
|                                 |                                 | <b>CARBOIDRATI g</b>                | 82,00 |
|                                 |                                 | <b>DI CUI ZUCCHERI g</b>            | 75,00 |
|                                 |                                 | <b>PROTEINE g</b>                   | 15,00 |
|                                 |                                 | <b>SALE g</b>                       | 0,30  |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| <b>CARICA BATTERICA TOTALE</b> | < 5.000 ufc/g   |
| <b>MUFFE</b>                   | < 100 ufc/g     |
| <b>LIEVITI</b>                 | < 100 ufc/g     |
| <b>ENTEROBATTERI</b>           | < 100 ufc/g     |
| <b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>   | < 20 ufc/g      |
| <b>SALMONELLA</b>              | Assente in 25 g |

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

|                           |                                         |
|---------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Tipo di confezione</b> | Sacchetto da 1 Kg; n° 10 per cartone    |
| <b>Conservabilità</b>     | 24 mesi in confezione originale integra |
| <b>Peso del campione</b>  | 100 g                                   |

17781310701