

Nome: VANILLINA

Denominazione di vendita: Aroma

Codice: M033.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 polvere Alta resa Resiste alla cottura e alla congelazione Stabilità dell'aroma nel tempo
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	1 - 2 g/1000 g di prodotto finito
Ingredienti:	Composizione aromatica: sostanza aromatizzante. Denominazione consigliata dell'aroma nell'elenco degli ingredienti (ai sensi del REG UE 1169/2011): Aroma
Cross contamination:	ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Barattolo
Peso Netto:	0,7 kg
Condizioni di stoccaggio:	Conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce.
TMC (termine minimo di conservazione)	36 mesi

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

Aspetto:	Polvere a cristalli
Colore:	Bianco
Odore:	Vanillina
Gusto/Aroma:	Vanillina

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	KJ	0
	Kcal	0
Grassi:	g	0,0
di cui acidi grassi saturi	g	0,0
Carboidrati:	g	0,0
di cui zuccheri	g	0,0
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:
Halal:
Vegani*:
Vegetariani:**

* 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: 2 del: 22/08/2024

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 (*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.