

**Nome:** KI

**Denominazione di vendita:** Preparato in polvere per crema di pasticceria. Preparazione a freddo.

**Codice:** R152.V1

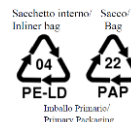
**Marchio:** BRAUN

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

<b>Applicazioni:</b>	In pasticceria e nella ristorazione collettiva per la preparazione di crema tipo pasticcera a freddo. Per farciture, torte di frutta, dolci da forno, crostate, fagottini, sfoglia alla crema Può essere personalizzata con: limone, vaniglia, cacao, caffè, panna montata, chantilly, ecc... Per creme da congelare e chantilly, bavaresi in combinazione con la panna Per salse di crema da versare
<b>Caratteristiche:</b>	Veloce nella preparazione Crema dal gusto delicato e pulito. Stabile in cottura Stabile in congelazione; rimane cremosa dopo la scongelazione Può essere aromatizzata a piacere
<b>Dosaggio indicativo/ Ricetta base:</b>	400 g KI + 1000 g acqua 350 g KI + 1000 g latte
<b>Modalità d'uso:</b>	Battere la crema per 2 minuti in planetaria con frusta a palla a massima velocità fino ad ottenere la consistenza ideale. La crema ottenuta è idonea per la realizzazione di dolci da forno e da congelare.
<b>Ingredienti:</b>	zucchero; amido modificato; <b>siero di latte</b> in polvere; destrosio; oli vegetali (cocco, palma); amido di mais; stabilizzanti: E339, E450iii, E516; permeato del <b>siero di latte</b> ; sciroppo di glucosio polvere; <b>proteine del latte</b> ; addensante: E401; emulsionante: E472b; conservante: E202; colorante: E160b(ii); aroma
<b>Cross contamination:</b>	ASSENTE

**PACKAGING**

<b>Packaging:</b>	Sacco
<b>Peso Netto:</b>	10 kg
<b>Condizioni di stoccaggio:</b>	conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Richiudere molto bene per mantenere il gusto e non prendere umidità.
<b>TMC (termine minimo di conservazione)</b>	18 mesi



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

<b>Aspetto:</b>	Polvere
<b>Colore:</b>	Bianco
<b>Odore:</b>	Vaniglia
<b>Gusto/Aroma:</b>	Vaniglia

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

<b>Energia:</b>	<b>kJ</b>	1691
	<b>Kcal</b>	399
<b>Grassi:</b>	<b>g</b>	4,0
di cui acidi grassi saturi	<b>g</b>	3,0
<b>Carboidrati:</b>	<b>g</b>	88,0
di cui zuccheri	<b>g</b>	63,0
<b>Proteine:</b>	<b>g</b>	2,0
<b>Sale:</b>	<b>g</b>	1,0

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

**DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE**

<b>Kosher:</b>	NO
<b>Halal:</b>	NO
<b>Vegani*:</b>	NO
<b>Vegetariani**:</b>	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: 7 del: 03/01/2024

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 SO<sub>2</sub> 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.