


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	08433	TIPO PRODOTTO:	POLVERE	
Nome:	MOU-LIQUIRIZIA REMIX			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di un variegato al gusto mou e liquirizia, da usarsi in gelateria e pasticceria.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	PER APPLICAZIONI IN GELATERIA: 1 Kg polvere + 1 L acqua fredda. PER APPLICAZIONI IN PASTICCERIA: 667 g polvere + 410 g panna + 590 g latte. Mescolare preferibilmente con un mixer o frusta, fino a completa dissoluzione del prodotto.
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.
AVVERTENZE	Una volta ricostituito il variegato, secondo dosaggio indicato, si consiglia di conservarlo in frigorifero (+4°C), in un recipiente pulito e sigillato, e consumarlo entro 5 giorni. Utilizzare strumenti puliti e asciutti dopo ogni prelievo.
CONSIGLI	Per ottenere la consistenza ideale si consiglia dopo la preparazione, di lasciare raffreddare il prodotto in frigorifero per circa 1 h.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	zucchero, destrosio, LATTE magro in polvere, zucchero caramellato, amido modificato, liquirizia in polvere, correttori di acidità (E339(ii), E450(iii)), aroma naturale, aromi, addensanti (alginato di sodio, solfato di calcio), sale, preparato aromatico al caramello (zucchero, sciroppo di glucosio, BURRO, PANNA). PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
Solubilità	Ottimale in acqua tiepida	ENERGIA kJ	1.607
		ENERGIA kcal	378
		GRASSI g	0,10
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00
		CARBOIDRATI g	90,00
		DI CUI ZUCCHERI g	82,00
		PROTEINE g	4,20
		SALE g	1,00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 ufc/g
MUFFE	< 500 ufc/g
LIEVITI	< 100 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g



Optima Spa con unico socio
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento
di Cone Investments Uk Ltd.
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

Il prodotto risulta conforme al regolamento (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Sacchetto da 1,8 kg; 8 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

17450843300



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.

