

Prodotto: 01030328 vers. 1 ISOMALT 6

Stato: Approvata da RAQ in data 27/03/2015

Descrizione

puro isomalto cristallino per la realizzazione di figure e decorazioni artistiche per prodotti della confetteria.

Denominazione

Ingredienti

isomalto E953 _____ 100 %

Il prodotto può contenere tracce di **cereali contenenti glutine, uova e derivati, soia e latte e derivati.**

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità _____ 7 % max.
GPS+GPM _____ 96 % min.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____	500 UFC/g max.
lieviti (2) _____	20 UFC/g max.
muffe (2) _____	20 UFC/g max.
coliformi (3) _____	assenti/g
Escherichia coli (4) _____	assente/g
salmonelle (5) _____	assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
- (2) ISO 7954:87
- (3) ISO 4832:91
- (4) ISO 16649-2:01
- (5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco, nelle sue confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 24 mesi.

Confezione

scatole di cartone da 6 kg contenenti 6 sacchetti in politene da 1 kg.

MODALITA' DI TRASPORTO:

a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Modalità d'uso

per realizzare oggetti "colati":

fondere completamente ISOMALT utilizzando forni a microonde, fornelli o piastre ad induzione e quindi versare il prodotto fuso negli appositi stampi.

Per realizzare oggetti "tirati" o "soffiati":

fondere ISOMALT a 180°C e poi fermare la cottura immergendo il contenitore in acqua fredda. Aggiungere circa 20-30 g di acqua per 1 kg di ISOMALT in piccole aggiunte e quindi depositare su tappetini in silicone e procedere con le differenti realizzazioni. E' possibile mantenere il prodotto lavorabile utilizzando le speciali

Prodotto: 01030328 vers. 1 ISOMALT 6

Stato: Approvata da RAQ in data 27/03/2015

lampade.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico_____	236	kcal
	985	kJ
2. Proteine (N*6.25)_____	0	g
3. Carboidrati metabolizzabili_____	98	g
di cui zuccheri_____	0	g
polialcoli_____	98	g
amido_____	0	g
4. Grassi_____	0	g
colesterolo_____	0	mg
5. Fibre alimentari_____	0	g
6. Sale_____	0.03	g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati_____	CC
Crostacei e prodotti a base di crostacei_____	
Uova e prodotti a base di uova_____	CC
Pesce e prodotti a base di pesce_____	
Arachidi e prodotti a base di arachidi_____	
Soia e prodotti a base di soia_____	CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)_____	CC
Frutta a guscio e prodotti derivati_____	
Sedano e prodotti a base di sedano_____	
Senape e prodotti a base di senape_____	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo_____	
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg_____	
Lupino e prodotti a base di lupino_____	
Molluschi e prodotti a base di mollusco_____	

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.