

| | | |
|-----------------------|--------------------------|----------------------|
| Prodotto: | 11996884 vers. 1 | PANNA FIT SML |
| Cod. articolo: | 01070526 | PANNA FIT 6 |
| Stato: | Approvata da RAQ in data | 27/01/2014 |

Descrizione

stabilizzante in polvere per panna montata.
L'aggiunta di PANNA FIT alla panna consente di ottenere un prodotto stabile nel tempo e facilmente dressabile, evitando rischi di ricadute e di sineresi.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari.

Ingredienti

zucchero, amido modificato, gelatina animale (bovino), aromi.

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

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità _____ 2 % circa

Caratteristiche micro-biologiche

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| carica batterica totale (1) _____ | 5000 UFC/g max. |
| lieviti (2) _____ | 50 UFC/g max. |
| muffe (2) _____ | 50 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 (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 24 mesi.

Confezione

cartone da 6 kg contenente 6 sacchetti in politene da 1 kg.

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Modalità d'usoDosaggio per planetaria

| | |
|-----------------|-------|
| Panna _____ | 1 kg |
| PANNA FIT _____ | 80 gr |

Dosaggio per montapanna automatico

| | |
|-----------------|-------|
| Panna _____ | 1 kg |
| PANNA FIT _____ | 40 gr |

Aggiungere PANNA FIT alla panna liquida mantenendo invariati il tempo e la procedura di montata.

| | | |
|-----------------------|--------------------------|----------------------|
| Prodotto: | 11996884 vers. 1 | PANNA FIT SML |
| Cod. articolo: | 01070526 | PANNA FIT 6 |
| Stato: | Approvata da RAQ in data | 27/01/2014 |

L'aggiunta di PANNA FIT alla panna consente di ottenere un prodotto sufficientemente zuccherato; nel caso in cui si desideri una panna più dolce consigliamo l'aggiunta di 20-30 g di zucchero.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| 1. Valore energetico _____ | 396 | kcal |
| | 1682 | kJ |
| 2. Proteine (N*6.25) _____ | 8.4 | g |
| 3. Carboidrati metabolizzabili _____ | 90.5 | g |
| di cui zuccheri _____ | 90.5 | g |
| 4. Grassi _____ | 0 | g |
| 5. Fibre alimentari _____ | 0 | g |
| 6. Sale _____ | 0 | 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.