

Cod. articolo: 01070451 **BIANCANEVE PLUS 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 09/04/2021

Descrizione

polvere bianca dolce ideale per la decorazione e lo spolvero di prodotti dolciari. BIANCANEVE PLUS è particolarmente resistente all'umidità, riesce a sopportare le temperature calde (30-35°C) ed offre una maggiore aderenza ai dolci ricoperti.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

destrosio, amido di FRUMENTO, grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, cocco), aromi.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità _____ 8.5 % max.
ceneri _____ 0.1 % max.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 5000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 25 UFC/g max.
muffe (2) _____ 25 UFC/g max.
enterobatteri (3) _____ <10 UFC/g

(1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) NF V 08-054:1999

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 15 mesi.

Confezione

sacchi carta multistrato da 10 o 25 kg netti con interno in politene per alimenti.

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

Modalità d'uso

BIANCANEVE PLUS è pronto all'uso.

Cod. articolo: 01070451 **BIANCANEVE PLUS 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 09/04/2021

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 401 kcal
1695 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 0 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 84.5 g
di cui zuccheri _____ 72.8 g
4. Grassi _____ 7 g
di cui saturi _____ 6.7 g
monoinsaturi _____ 0.3 g
polinsaturi _____ 0 g
colesterolo _____ 0 mg
5. Fibre alimentari _____ 0 g
6. Sale _____ 0 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (amido di frumento)
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 (compreso lattosio) _____
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.

Cod. articolo:	01070451	BIANCANEVE PLUS 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 09/04/2021	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.