

Cod. articolo: 01070409 **BIANCANEVE H.R. 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/01/2014

Descrizione

polvere bianca scorrevole di sapore dolce per spolvero decorativo di prodotti dolciari, particolarmente adatta alla decorazione di prodotti appena fritti o sfornati con la superficie molto ricca di olio, quali Krapfen, bomboloni, tortelli. Resistente alla surgelazione. Biancaneve HR non deve essere applicato prima della cottura.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, destrosio, amido di FRUMENTO , antiagglomerante E470b, aromi.

Caratteristiche chimico-fisiche

saccarosio _____ 77 % $\pm$ 1.5
umidità (1) _____ 3 % max.
ceneri _____ 0.4 % max.

(1) perdita peso a 105°C

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 5000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 25 UFC/g max.
muffe (2) _____ 25 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 15 mesi.

Cod. articolo: 01070409 **BIANCANEVE H.R. 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/01/2014

Confezione

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

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

Modalità d'uso

BIANCANEVE HR 17 è pronto all'uso.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico | 380 kcal |
| 1615 kJ | |
| 2. Proteine (N*6.25) | 0 g |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 94.5 g |
| di cui zuccheri | 88.8 g |
| polialcoli | 0 g |
| amido | 5.7 g |
| 4. Grassi | 0 g |
| 5. Fibre alimentari | 0 g |

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

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:	01070409	BIANCANEVE H.R. 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 27/01/2014	

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.