

Cod. articolo: 01100065 **VIS 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 20/07/2017

Descrizione

emulsione di monogliceridi saturi con l'aspetto di pasta bianca traslucida di consistenza morbida.

Denominazione

coadiuvante per pasticceria da forno. Prodotto semilavorato.

Ingredienti

acqua, emulsionante E471 (mono e digliceridi degli acidi grassi), aromi, stabilizzante E420, glicole propilenico: E1520, sodio stearato: E470a.

Obbligo dichiarativo nel prodotto finito realizzato con VIS:
"emulsionanti: E471, aromi, stabilizzante E420".

Caratteristiche chimico-fisiche

acqua _____ 56.5 % $\pm$ 2

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 1000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 50 UFC/g max.
muffe (2) _____ 50 UFC/g max.
coliformi (3) _____ assente/g
Escherichia coli (4) _____ assente/g
salmonelle (5) _____ assente/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

15 mesi in ambiente asciutto e fresco (20°C max.) nelle confezioni originali. VIS può sviluppare nel tempo una patina bianca in superficie: essa è dovuta ad una lenta trasformazione cristallina del monogliceride e non pregiudica l'efficacia del prodotto.

Confezione

fustini plastici per alimenti da 10 kg netti.

Cod. articolo: 01100065 **VIS 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 20/07/2017

Modalità d'uso

aggiungere direttamente all'impasto in ragione del 2 % sul peso della farina.
Richiudere la confezione dopo ogni prelievo.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	287 kcal
1184 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	0 g
3. Carboidrati metabolizzabili	13.5 g
di cui zuccheri	0 g
4. Grassi	28.3 g
di cui saturi	27.8 g
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sale	0.12 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	-
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	-

- = assente; X = presente; (ingrediente che lo contiene).
CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo: 01100065 **VIS 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 20/07/2017

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.