

Cod. articolo: 01070526 PANNA FIT 6**Stato:** Approvata da RAQ in data 16/05/2017**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 SOIA E LATTE.

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 polietene da 1 kg.

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

Cod. articolo: 01070526 PANNA FIT 6**Stato:** Approvata da RAQ in data 16/05/2017**Modalità d'uso**

Dosaggio 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.

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 nutrizionaliVALORI 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 _____
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 _____ 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.

Cod. articolo: 01070526 PANNA FIT 6

Stato: Approvata da RAQ in data 16/05/2017

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.