

Cod. articolo: 01070463 **TRIM 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/05/2017

Descrizione

addensante solubile a freddo per puree, polpe e succhi di pomodoro e frutta. TRIM è di semplice e pratico impiego; addensa e stabilizza puree, polpe e succhi di pomodoro e frutta. Evita la sineresi e l'evaporazione dell'umidità in cottura. TRIM è resistente anche alla surgelazione.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno e dolciari.

Ingredienti

amido modificato, destrosio.

Il prodotto può contenere tracce di SOIA E LATTE.

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 2 anni.

Confezione

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

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

Cod. articolo: 01070463 **TRIM 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/05/2017

Modalità d'uso

per pizze e pizzette:

Polpa di pomodoro ____ g 1.000
TRIM ____ g 30/50
Sale ____ g q.b.

Miscelare TRIM e sale direttamente con la polpa di pomodoro. Il dosaggio può variare in base alla densità della polpa utilizzata.
Dressare la polpa di pomodoro con sacco a poche.

Per puree e succhi di frutta il dosaggio consigliato è del 3-5%.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico ____ 355 kcal
1509 kJ
2. Proteine (N*6.25) ____ 0.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili ____ 88.1 g
di cui zuccheri ____ 18.2 g
4. Grassi ____ 0.12 g
di cui saturi ____ 0.08 g
colesterolo ____ 0 mg
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: 01070463 **TRIM 6**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/05/2017

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.