



PREPARATI PER PRODOTTI DI PASTICCERIA E SEMIFREDDI

Codice

8007

SEMIFREDDO FLEXI GR

Descrizione del prodotto

Aspetto

Polvere bianca scorrevole, dal profumo delicato di latte, con sapore dolce e debole di latte.

Caratteristiche

Semilavorato in polvere estremamente versatile che trova molteplici impieghi in gelateria e pasticceria artigianale. Non contiene grassi vegetali idrogenati (con grassi raffinati).

Studiato per la preparazione con planetaria di varie specialità di pasticceria fredda (semifreddi, mousse, ecc.) da conservare sia a temperatura negativa, che a temperatura positiva. Può anche essere utilizzato per personalizzare miscele basi per gelati alla crema.



Elenco degli ingredienti

Zucchero, destrosio, grassi vegetali raffinati (palma), sciroppo di glucosio, emulsionanti: E471, E477; proteine del LATTE, stabilizzante: carragenina.

Può contenere: SOIA, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI.

Unità di vendita

Cartone 39,0 x 29,3 x 37,0 cm, contenente 8 sacchetti termosaldati in materiale accoppiato PET-PET MET-PE.

Dimensioni del sacchetto: H: min 400 mm max 490mm; L: 206mm

Peso netto del sacchetto: 2 kg.

Peso netto dell'unità di vendita: 16 kg.

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Per semifreddi: 450- 500 g di prodotto ed un litro di latte pastorizzato freddo.

Versare il latte ben freddo (2-4 °C) ed il prodotto nel recipiente della planetaria e metterla in moto a media velocità. Lasciare in moto la planetaria per circa 4/5 minuti finché la miscela è ben montata. La ricetta può essere personalizzata: sostituendo, per es., parte di latte con panna fresca, oppure utilizzando la miscela-base per gelato dal pastorizzatore, oppure ancora utilizzando del gelato al gusto desiderato (per es. 350 g prodotto + 350 g latte + 350 g gelato).

Per personalizzare miscele basi per gelati: in dosi variabili (20-40 g circa per litro di latte).

Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 24 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita.

Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e mantiene la sua validità fintanto che corrisponde alla lista ingredienti stampata sulla confezione. Il presente documento potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Le versioni aggiornate delle schede tecniche sono disponibili sul sito internet www.prodottistella.com. Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione, ed è quindi compito esclusivo dell'utilizzatore verificarne gli eventuali aggiornamenti. Per ulteriori o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.



Scheda Tecnica

Versione 15 del 02/12/2022

Pag. 2 di 2

PREPARATI PER PRODOTTI DI PASTICCERIA E SEMIFREDDI		Codice 8007
SEMIFREDDO FLEXI GR		
Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)
Zuccheri totali:.....g	51,7	Valore energetico:.....kJ - kcal 2171,5 - 518,5
Grassi:.....g	17,6	Grassi totali:.....g 25,6
Solidi del latte non grassi:.....g	2,9	- di cui acidi grassi saturi: g 21,5
Altri solidi:.....g	26,9	Carboidrati:.....g 69,1
Residuo secco:.....g	99,0	- di cui zuccheri g 51,9
		Fibre:.....g 0,4
		Proteine:.....g 2,7
		Sale:.....g 0,2
		(sodio 66,72 mg)
Caratteristiche microbiologiche		Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.
Carica batterica totale:..... ufc/g	< 5000	Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.
Enterobatteriacee:..... ufc/g	< 10	
Coliformi:..... ufc/g	< 10	
E. coli:..... ufc/g	< 10	
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente	
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 100	
Allergeni		
Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		No
Crostaie e prodotti a base di crostaie		No
Uova e prodotti a base di uova		CC
Pesci e prodotti a base di pesce		No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		No
Soia e prodotti a base di soia		CC
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio		Si
Frutta con guscio e prodotti vari*		CC
Sedano e prodotti a base di sedano		No
Senape e prodotti a base di senape		No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		No
Lupino e prodotti a base di lupino		No
Molluschi e prodotti a base di mollusco		No
* Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya Illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.		
Note:		
Si: l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.		
No: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.		
CC: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).		
Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.		
Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.		
Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.		