



Scheda Tecnica

Versione 16 del 11/04/2022

Pag. 1 di 2

PREPARATI PER PRODOTTI DI PASTICCERIA E SEMIFREDDI

Codice
8012

MOUSSEMIX

Descrizione del prodotto

Aspetto

Polvere scorrevole bianca dal profumo delicato e dal sapore dolce neutro.

Caratteristiche

Semilavorato in polvere con ottima solubilità a freddo studiato per la preparazione di semifreddi (torte, monoporzioni, ecc.), mousse, dolci al cucchiaio. Conferisce al semifreddo un delicato sapore neutro/latte che permette di esaltare i gusti che vengono aggiunti. Garantisce al semifreddo una struttura soffice e regolare al taglio ed alla mousse un'ottima cremosità alla stessa temperatura di conservazione del gelato.



Elenco degli ingredienti

Fruttosio, destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati (cocco, palma), sciroppo di glucosio, emulsionante: E477; proteine del LATTE, stabilizzante: E407.

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

500 g di prodotto ed 1 litro di latte fresco pastorizzato freddo.

La ricetta può essere personalizzata: sostituendo, per es., parte di latte con panna fresca, oppure utilizzando la miscela-base (bianca o gialla) per gelato dal pastorizzatore, oppure ancora utilizzando del gelato al gusto desiderato (per es. 350 g MousseMix + 350 g latte + 350 g gelato).

Va montato in planetaria con latte freddo (+2 / +4 C°).

Miscelare MousseMix ed il latte nel recipiente della planetaria e metterla in moto a media velocità; lasciarla in movimento per circa 5/6 minuti, finché il semifreddo è ben montato.

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 16 del 11/04/2022

Pag. 2 di 2

PREPARATI PER PRODOTTI DI PASTICCERIA E SEMIFREDDI

Codice

8012

MOUSSEMIX

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)

Zuccheri totali:.....g	59,4
Grassi:.....g	0,0
Solidi del latte non grassi:.....g	0,0
Altri solidi:.....g	0,4
Residuo secco:.....g	59,7

Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

Valore energetico:.....kJ - kcal	2208,3 - 527,2
Grassi totali:.....g	25,8
- di cui acidi grassi saturi:.....g	25,8
Carboidrati:.....g	70,4
- di cui zuccheri.....g	61,5
Fibre:.....g	0,2
Proteine:.....g	3,2
Sale:.....g	0,2

(sodio 89,95 mg)

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 5000
Enterobacteriaceae:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 100

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.

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.

Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	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.