

Articolo **0708** **TENAX SCA1X5**
Agente lievitante in polvere

Lotto
Quantità
Data Prd.
Data Scd.

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

Ingredienti	pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio, amido di mais, fosfato monocalcico, Può contenere GLUTINE, Può contenere LATTE
Ricetta/Dosaggio	15/40 g di prodotto per ogni Kg di farina
Modo d'uso	Miscelare il prodotto agli altri ingredienti subito prima di informare. Regolare la dose in funzione della carica dell'impasto (uova, grassi, cacao, etc).
TMC gg	365
Conservazione	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Trasporto	Automezzo protetto alle condizioni di conservazione.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Parametri chimico/fisici	Na-pirofosfato acido: As 3ppm max, Pb 4 ppm max, Hg 1ppm max, fluoruri 30ppm max.	
Parametri microbiologici	Carica microbica totale ufc/g	< 10000
	Lieviti e muffe ufc/g	< 1000
	Salmonelle spp ufc/25g	assente
	Enterobacteriaceae ufc/g	< 100
Parametri Organolettici	E.coli ufc/g	< 10
	Colore: bianco. Odore e sapore: Non applicabile.	

TABELLA NUTRIZIONALE E TABELLA ALLERGENI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi 100 g prodotto

Energia	391 KJ / 92 kcal
Grassi	0,0 g
- di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	23,0 g
- di cui zuccheri	0,0 g
Fibre	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g

TABELLA ALLERGENI

P = PRESENTE X = POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA

- X 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
- X LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, pistacchi e 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. > 10 mg/kg o 10 mg/lt
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

INFORMAZIONI LOGISTICHE

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 0708 EAN13 8004172007081 GG validità 365	PesoN./N.Weight Kg 5,0000 PesoL./G.Weight Kg 5,2800 LxPxH cm	Pezzi/Pieces N. 1 PesoN./N.Weight Kg 5,0000 PesoL./G.Weight Kg 5,2800 LxPxH cm	Colli/Packages N. 16 PesoN./N.Weight Kg 80,00 PesoL./G.Weight Kg 84,48 LxPxH cm	Colli/Packages N. Strati/Layers N. PesoN./N.Weight Kg 600,00 PesoL./G.Weight Kg 633,60 LxPxH cm	1,5-3% farina