

**Form 3.4.01**Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.1 di 3**Scheda tecnico informativa**

Nome: CREMO'

Denominazione di vendita: Preparato in polvere per crema a caldo

Codice: P033.V1

Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per la preparazione di crema pasticceria a caldo per pastorizzatori o preparazioni tradizionali
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	Ricetta base: 80/100 g Cremò - 1000 g latte - 350 g zucchero - tuorlo d'uovo a piacere
Modalità d'uso:	Ricetta per crema da congelare: 100 g Cremò - 1000 g latte - 350 g zucchero - 50/70 g burro o margarina Procedere come per la preparazione della crema tradizionale.
Ingredienti:	amido di mais; amido di riso; addensante: farina di semi di guar; sale iodato; destrosio; gelificante: carragenina; coloranti: annatto, riboflavina
Cross contamination:	Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, frutta a guscio, latte e uova

PACKAGING

Packaging:	Sacco
Peso Netto:	15 kg
Condizioni di stoccaggio:	Conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Richiudere molto bene per mantenere il gusto e non prendere umidità.
TMC (termine minimo di conservazione)	18 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Polvere
Colore:	Bianco
Odore:	Neutro
Gusto/Aroma:	Neutro

**Form 3.4.01****Scheda tecnico informativa**

Agg: 01/2017

Revisione: 2

Pag.2 di 3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	500000 ufc/g max
Lieviti:	1000 ufc/g max
Muffe:	10000 ufc/g max
Salmonella:	Assente/25 g
Coliformi Totali:	100 ufc/g max

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1481
	Kcal	348
Grassi:	g	0,2
	di cui acidi grassi saturi	0,0
Carboidrati:	g	85,4
	di cui zuccheri	0,3
Fibra:	g	1,9
Proteine:	g	0,5
Sale:	g	0,7

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 0 del: 20/07/2020

Stampato il: 26/11/2020

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Scheda tecnico informativa

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.3 di 3

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011

Sostanza	
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	S
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	S
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	S
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	S
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Contaminazione crociata: **Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, frutta a guscio, latte e uova**

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.