

DESCRIZIONE PRODOTTO

ASPETTO/ CARATTERISTICHE:	Preparato semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria, specialità per ottenere la classica meringa all'italiana, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Albumissimo grazie al suo sapore neutro e alle sue ottime caratteristiche montanti e di tenuta è particolarmente adatto alla preparazione di decorazioni in meringa e in tutti i casi in cui si deve utilizzare la meringa all'italiana.
REQUISITI GENERALI:	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.

INGREDIENTI (come da Reg. UE n.1169/2011)

Zucchero, **albume d'uovo in polvere** (38%), amido modificato, addensanti: E 412, E 410, E 407.

ALLERGENI	Assenza	Presenza certa (tra gli ingredienti)	Presenza possibile di tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			X
Frutta a guscio, vale a dire: 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	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

PARAMETRI ORGANOLETTICI

SAPORE	Insapore	COLORE	Bianco-avorio
ODORE	Inodore	ASPETTO	Polvere fine

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aw	-	Bx°	-
pH	-	UMIDITA'	-

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CARICA BATTERICA TOTALE (30°C)	< 50.000 U.F.C./gr
COLIFORMI TOTALI	< 100 U.F.C./gr
ESCHERICHIA COLI	< 10 U.F.C./gr
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10 U.F.C./gr
SALMONELLA	Assente in 25 gr
LIEVITI E MUFFE	< 1000 U.F.C./gr

ETICHETTA NUTRIZIONALE

VALORE ENERGETICO	395 kcal /100 gr
CARBOIDRATI	65.70 gr
PROTEINE	30.00 gr
GRASSI	<0.05 gr

MODALITA' D'USO

DOSAGGIO: - Albumissimo 200 gr - Zucchero 800 gr - Acqua 500 gr	Sciogliere lo zucchero nell'acqua mescolando per pochi minuti in planetaria, quindi aggiungere Albumissimo alla miscela e montare a massima velocità. Albumissimo si usa per decorazioni e in tutti i casi in cui si deve utilizzare la meringa all'italiana. Albumissimo può essere utilizzato per ottenere meringhe e spumiglie al forno: il prodotto montato deve essere cotto a temperatura di 80°-100°C per 3-4 ore in forno a valvola aperta.
Con Albumissimo si può ottenere anche un particolare gelato "caldo" da vaschetta per l'inverno, utilizzando la seguente ricetta: - Albumissimo 100 gr - Zucchero 500 gr - Acqua 250 gr - Panna montata non zuccherata 850 gr	Utilizzare Albumissimo secondo il modo di impiego precedentemente indicato, unire la panna montata non zuccherata e aromatizzare a piacere.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 gr di prodotto)

ZUCCHERI	-
GRASSI	-
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	-
SOLIDI TOTALI	-

CONSERVAZIONE – SHELF LIFE

Il prodotto conservato nell'imballaggio originale sigillato ed in luogo fresco e asciutto (15°C-20°C, UR% ≤ 65) manterrà le sue caratteristiche originali inalterate per 3 anni.

IMBALLAGGIO – PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO: 1.50 Kg	IMBALLAGGIO PRIMARIO: SACCHETTI IN PI/PE	IMBALLAGGIO SECONDARIO: CARTONE DA 4 SACCHETTI
-------------------------------	--	--

DATI PALLETTIZZAZIONE: DIMENSIONI 19*39*30 N° SCATOLE PER PIANO 12

CAMION: N° PIANI PALLET - 5 N° CARTONI PER PALLET - 60 ALTEZZA BANCALE - 165

CONTAINER: N° PIANI PALLET - 6 N° CARTONI PER PALLET - 72 ALTEZZA BANCALE - 195

Scheda Tecnica
ALBUMISSIMO
(Gluten Free)**ST-71904**

Rev. 6 del 15/09/14

Pag. 3/3

NOTE: PreGel S.p.A. si riserva il diritto di effettuare ogni modifica, che ritenga utile, per migliorare le caratteristiche del prodotto. Tali variazioni saranno indicate su questa scheda tecnica e saranno accompagnate dalla DATA DI EMISSIONE e dal numero di REVISIONE. Ogni variazione degli ingredienti sarà registrata sull'etichetta del prodotto.