



Form 3.4.01

 Agg: 01/2017
 Revisione: 2
 Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa

Nome: MORBIT
Denominazione di vendita: Sciroppo con funzione edulcorante e umidificante
Codice: P043.V1
Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni: Prodotti dolciari da forno a lievitazione naturale (brioche) o con lievito chimico
 Biscotteria in genere e di pasta di mandorle
 Ripieni per pralineria e di pasta di mandorle
 Frutta Martorana, panna montata, ecc.
CARATTERISTICHE:
 aumenta l'acqua legata nel prodotto dolciario conferendo una maggiore stabilità del prodotto alla disidratazione (perdita di umidità) con conseguente conservazione della fragranza del prodotto finito.

Dosaggio indicativo/ Ricetta base: 25 - 30% in sostituzione allo zucchero

Ingredienti: Edulcorante: sciroppo di sorbitolo - fruttosio.

Cross contamination: ASSENTE

PACKAGING

Packaging: Tanica

Peso Netto: 14 kg

Condizioni di stoccaggio: Conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce.

TMC (termine minimo di conservazione) 18 mesi

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

Aspetto: Sciroppo
Colore: Trasparente
Odore: Neutro
Gusto/Aroma: Dolce

**Form 3.4.01**Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.2 di 3**Scheda tecnico informativa****CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE****pH:** 5,1 - 5,7
BX: 67 - 71**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE****C.B.T.:** 200 ufc/g max**Lieviti:** 100 ufc/g max**Muffe:** 100 ufc/g max**Salmonella:** Assente/25 g**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	921
	Kcal	218
Grassi:	g	0,0
di cui acidi grassi saturi	g	0,0
Carboidrati:	g	70,0
di cui zuccheri	g	31,5
Proteine:	g	0,0
Sale:	g	0,0

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: 1 del: 11/09/2020

Stampato il: 20/05/2021

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

-

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

-

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

-

Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti

-

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 SO₂ 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: ASSENTE

+ 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.