



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

Nome: AROFROST
Denominazione di vendita: Miglioratore in polvere per paste lievitate
Codice: A012.V1
Marchio: AROMATIC

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni: Negli impasti di pane, pane in cassetta, paste danesi, paste brioches, panettone, ecc...
 Per lievitati da cuocere subito
 Per lievitati da conservare e cuocere giorno per giorno
 Per lievitati da congelare e cuocere a distanza di mesi

Dosaggio indicativo/ Ricetta base: 1% sul peso della farina per impasti pronti all'uso
 2-3% sul peso della farina per impasti da congelare

Ingredienti: **farina di frumento, glutine di frumento**, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzima

Cross contamination: ASSENTE

PACKAGING

Packaging: Sacco

Peso Netto: 8 kg

Condizioni di stoccaggio: Conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce.
 Ad uso alimentare.

TMC (termine minimo di conservazione) 12 mesi

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

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

U.R. %: 10 max
pH: 4,5 - 5,3

**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:	2500 ufc/g max
Muffe:	2500 ufc/g max
Salmonella:	Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	390
	Kcal	1650
Grassi:	g	11,0
	g	8,5
Carboidrati:	g	39,0
	g	2,0
Proteine:	g	32,0
	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: 10/01/2019

Stampato il: 16/09/2020

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	+
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 (<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	-
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: 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.