



Form 3.4.01

Agg: 03/2014

Revisione: 1

Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa

Nome: MOUSSE LIMONE

Denominazione di vendita: Preparato completo in polvere per mousse gusto limone

Codice: B099.V1

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	per la preparazione di mousse gusto limone
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	1000 g Mousse limone 1250 g Latte
Modalità d'uso:	Montare per 5 minuti a forte velocità. Comporre il dolce e mettere in frigorifero. Sformare dopo 3-4 ore.
Ingredienti:	zucchero; destrosio; sciroppo di glucosio disidratato; grasso di palma; limone in polvere: succo di limone disidratato in polvere, maltodestrina, aroma naturale; proteine del latte ; amido modificato emulsionante: E472b; correttori di acidità: acido citrico, E450iii, E339ii; gelificanti: alginato di calcio, farina di semi di carruba; aroma naturale di limone; colorante: lattoflavina. Quid: 1,8% succo di limone disidratato in polvere ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Cartone
Peso Netto:	5 x 1 kg
Condizioni di stoccaggio:	Conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di gelo, calore e luce.
TMC (termine minimo di conservazione)	15 mesi

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

Aspetto:	polvere
Colore:	giallo
Odore:	Neutro
Gusto/Aroma:	fruttato, tipico limone

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

U.R. %:	<5
Aw:	0,37 ca.
pH:	3,5 ca.

**Form 3.4.01**

Agg: 03/2014

Revisione: 1

Pag.2 di 3

Scheda tecnico informativa**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

C.B.T.:	10.000 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	1772
	Kcal	419
Grassi:	g	7,2
	di cui acidi grassi saturi	g 6,4
Carboidrati:	g	85,4
	di cui zuccheri	g 75,0
Fibra:	g	0,9
Proteine:	g	1,9
Sale:	g	0,3

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: 29/01/2015

Stampato il: 11/09/2015

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Agg: 03/2014
 Revisione: 1
 Pag.3 di 3

Scheda tecnico informativa

ALLERGENI (Dir. 2003/89/CE - Allegato III bis Dir. 2007/68/CE)

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

* La formulazione di questo prodotto **prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, gli additivi, i supporti e le sostanze che non sono additivi alimentari) elencate nella colonna allergeni.

** La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene ma non ne è esclusa la contaminazione crociata.

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. Tutti i nostri preparati sono prodotti nello stesso stabilimento, su linee produttive non dedicate. Non è possibile pertanto garantire la totale assenza di allergeni in tracce.