

**SCHEDA TECNICA**

<u>Prodotto</u>	<b>Vanillina PANEANGELI</b>
<u>Codice articolo</u>	1400 13638
<u>Denominazione di vendita</u>	Aroma per dolci vanillina
<u>Massa nominale/ peso netto</u>	3 g (6 buste da 0.5 g cadauna)
<u>Ingredientistica</u> (completa di etichettatura in materia di sicurezza alimentare)	Vanillina  SENZA GLUTINE
<u>Etichettatura nutrizionale del prodotto finito</u>	Non pertinente.  Trattasi di aroma per uso a basse dosi.
<u>Istruzioni per l'uso/la preparazione</u>	Vanillina pura in bustine termosaldate.  La vanillina Paneangeli è l'ideale per aromatizzare in modo raffinato dolci da forno, creme, budini, panna montata, frutta cotta, sciroppi e liquori. Il suo profumo finissimo non perde d'intensità durante la cottura. La dose di una busta serve per aromatizzare 500/1000g di dolce o crema.  Non spolverizzare sul dolce finito.
<u>Caratteristiche microbiologiche</u>	Valori Massimi
Carica totale aerobia	100 UFC/g
E.coli	assente in 1 g
Salmonella	assente in 25 g
Lieviti	100 UFC/g
Muffe	100 UFC/g
<u>Shelf life / Conservabilità garantita al cliente</u>	24 mesi
<u>Condizioni di stoccaggio</u>	Conservare in luogo fresco e asciutto.
<u>Imballaggio</u>	
Bustina	Carta/PVDC
Bustone	Carta + saldante a freddo



### SCHEDA TECNICA

<u>Sistema di codifica lotto, TMC</u>	TMC (giorno, mese, anno); lotto
<u>Metodo di distribuzione</u>	Con automezzi telonati o con mezzi isothermici (a frigorifero spento-in quanto non necessario)
<u>Firma e data</u>	<b>Eliana Lavelli</b> <b>03/03/2015</b>

(documento di natura elettronica)