

SCHEDA TECNICA

<u>Prodotto</u>	Tortagel chiaro PANEANGELI
<u>Codice articolo</u>	1400 11139
<u>Denominazione di vendita</u>	Preparato per gelatina per torte.
<u>Massa nominale/ peso netto</u>	Contiene 3 buste da 13 g cadauna per complessivi 39 g "e"
<u>Ingredientistica</u> <small>(completa di etichettatura in materia di sicurezza alimentare)</small>	amido di tapioca, zucchero, gelificante: carragenina; acidificante: tartrato monopotassico; stabilizzante: cloruro di potassio. Il prodotto può contenere tracce di GRANO, LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SOIA.
<u>Etichettatura nutrizionale del prodotto finito</u>	Valori medi riferiti al prodotto finito preparato con 54 g di zucchero e 250 ml di acqua:
Valore energetico	86 kcal
Valore energetico	366 kJ
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	21 g
di cui zuccheri	19 g
Proteine	0 g
Sale	0.03 g

SCHEDA TECNICA

<u>Istruzioni per l'uso/la preparazione</u>	<p>Preparato per pasticceria, a base di amido di tapioca e carragenina.</p> <p>Versare in un pentolino il contenuto di una busta, 3-4 cucchiari da tavola di zucchero ed aggiungere gradatamente, sempre mescolando, 250 ml di acqua. A piacere, si può sostituire la metà dell'acqua con vino o con lo sciroppo della frutta, se si usa frutta sciropata).</p> <p>Portare ad ebollizione e far bollire a fiamma bassa per 1 minuto, continuando a mescolare; lasciare raffreddare per 2 minuti circa, mescolando ogni tanto. Distribuire uniformemente il Tortagel sulla torta di frutta. Lasciare quindi riposare per mezz'ora al fresco o in frigorifero. Si sconsiglia l'aggiunta di succo di limone.</p>
<u>Caratteristiche microbiologiche</u> Carica totale aerobia E-coli Salmonella Lieviti Muffe	Valori Massimi 50.000 UFC/g 10 UFC/g assenti / 25 g 300 UFC/g 300 UFC/g
<u>Shelf life / Conservabilità garantita al cliente</u>	18 mesi
<u>Condizioni di stoccaggio</u>	Conservare in luogo fresco e asciutto.
<u>Imballaggio</u> Bustina Astuccio	CA/PE Cartoncino
<u>Sistema di codifica lotto, TMC</u>	TMC (giorno, mese, anno); lotto.
<u>Metodo di distribuzione</u>	Con automezzi telonati o con mezzi isotermeici (a frigorifero spento-in quanto non necessario)
<u>Firma e data</u>	Eliana Lavelli 13/03/2015