

GRAN ZERO QUICK
cod. 1705

Prodotto conforme al D.L. 155 del 26/05/97 e successivi aggiornamenti sull'igiene dei prodotti alimentari

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semilavorato a base di oli e grassi vegetali in parte frazionati e burro.

Nella preparazione di questa margarina possono essere utilizzati i seguenti oli e grassi:
olio di soia e/o olio di girasole e/o olio di palma e/o olio di cocco e/o olio di palmisto.

LISTA INGREDIENTI

Oli e grassi vegetali, acqua, burro, correttori di acidità (citrato trisodico, acido citrico), sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi

APPLICAZIONI

ZERO QUICK è studiata per la preparazione di sfoglie e lievitate sfogliate.

CARATTERISTICHE GENERALI

. Fase grassa	min. 79%
. Cloruro di sodio	presente
. Emulsionanti aggiunti (mono- e digliceridi degli acidi grassi)	presente
. Antiossidanti aggiunti	assenti
. Conservante aggiunto	assente
. Correttori di acidità	presenti
. Aromi	presenti
. Pesticidi	nei limiti delle vigenti leggi in materia
. Colore : bianco	
. Sapore : caratteristico, esente da odori e sapori sgradevoli	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

. Acidità (%) (in acido oleico)		max 0,20
. Numero di perossidi (meq O ₂ /kg) (alla consegna)		max 1,50
. N-values (% solidi by pulse NMR)	a 10°C	55 - 61
	a 20°C	33 -37
	a 30°C	15 -20
	a 35°C	max 14
. Acidi grassi trans isomeri		< 1 %
. Metalli (ppm)	Fe	max 0,40
	Ni	max 0,10
	Pb	max 0,10
	Cu	max 0,04

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

. Germi patogeni e loro tossine	assenti in 25 g
. Conta totale	max 500 u.f.c./g
. Muffe e lieviti	max 50 u.f.c./g
. Enterobatteri	assenti in 0,1 g

CONFEZIONE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

5 pani da 2 kg avvolti singolarmente in film politene ad alta densità, contenuti in un cartone da 10 kg.

Sull'imballaggio di ogni pane sono riportate le diciture di legge e sul cartone sono indicate le sigle di identificazione della partita e il periodo ottimale di consumo.

Le margarine debbono essere conservate in luogo fresco ed asciutto.

Il trasporto deve essere idoneo a garantire al prodotto una temperatura non superiore a 15°C

INFORMAZIONI GENERALI

I suddetti dati si riferiscono alla composizione ingredientistica utilizzata alla data della presente comunicazione