

SCHEDA TECNICA E INFORMATIVA INGREDIENTE COMPOSTO

STABILIZZANTE PER MOUSSE

Cod. 40119

Rev. 00 del 13/12/2016

TIPOLOGIA PRODOTTO:

Ingrediente composto in polvere per pasticceria e gelateria. Speciale per semifreddi e mousse, panna montata e crema pasticcera

INGREDIENTI:

destrosio, zucchero, addensante amido modificato, latte in polvere scremato, proteine del latte.

MODALITA' D'IMPIEGO:

110 g di Stabilizzante per mousse per ogni kg di prodotto finito. Impiego: mignon a base di crema e panna, mignon alla frutta. Torte a base di creme: panna, zabaione e crema pasticcera. Speciale per mousse. Mantiene la panna più a lungo, liscia e compatta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: BIANCO AVORIO

ASPETTO: POLVERE

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità <10%

TIPO DI CONFEZIONE:

Sacchetto da kg 3 / Cartone da 6 sacchetti

Le confezioni a diretto contatto con gli alimenti sono conformi alle vigenti disposizioni di legge(DM 21/03/73 e successive modifiche-Reg CE 1935/2004)

TMC (Termine minimo di conservazione):

36 mesi dalla data di produzione - Da consumarsi preferibilmente entro la data riportata sulla confezione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Mantenere la confezione integra in luogo fresco ed asciutto.

OGM:

Questo ingrediente composto è realizzato con materie prime dichiarate prive di OGM, in conformità ai Reg CE 1829/2003 e 1830/2003

DICHIARAZIONE HACCP:

Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004 relativo all'igiene degli alimenti avvalendosi dei principi della metodologia HACCP.
Autorizzazione Sanitaria nr.10705

RINTRACCIABILITA':

E' garantita la rintracciabilità interna di ogni lotto di produzione in conformità al Reg. CE 178/2002.

ETICHETTATURA:

L'etichettatura è conforme al Reg. CE 1169/2011 ed al D.Lgs 109/92 e successive modifiche e integrazioni

DICHIARAZIONE CONTAMINANTI E RESIDUI:

Il prodotto è conforme al Reg. CE 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e al Reg.CE 396/2005 che definisce i limiti massimi di residui di fitosanitari negli alimenti

CERTIFICAZIONI E IDONEITA' DI PRODOTTI:

Il prodotto è:	Idoneo	Certificato
Halal	SI	SI
Vegano	NO	NO
Biologico	NO	NO



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10000 ufc/g
Lieviti e Muffe	<1000 ufc/g
<i>E.Coli</i>	<10 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g

PARAMETRI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Grassi totali:	0 g
- di cui acidi grassi saturi:	0 g
Carboidrati:	92 g
- di cui zuccheri:	76 g
Proteine:	2,3 g
Sale:	0,08 g
Valore energetico:	379 kcal 1585 kj

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato II Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni)	PRESENZA CERTA*	POSSIBILE PRESENZA INCIDENTALE*
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

* Per "si" nella colonna "Presenza certa" è da intendersi "aggiunta diretta" cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente (compresi i solventi, i diluenti e i supporti per aromi ed additivi).

** Per "si" nella colonna "Possibile Presenza Incidentale" è da intendersi "contaminazione crociata" cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

Nota bene: il prodotto fornito è un ingrediente composto destinato alla trasformazione che potrebbe essere da Voi utilizzato in più riprese. Ci raccomandiamo di richiudere sempre la confezione e utilizzare utensili puliti e asciutti per evitare il rischio allergeni per contaminazione crociata.

Il presente documento è redatto secondo il Reg. CE 1169/2011 al meglio delle nostre conoscenze sulla base della formulazione del prodotto e dei dati ricevuti dai nostri fornitori di materie prime ed è riferito a produzioni a partire dalla data di questa revisione.

Data: giovedì 25 maggio 2017

Lo Staff FUGAR è a completa disposizione dei clienti per l'assistenza nell'utilizzo specifico del prodotto.

Addetta al Controllo di Processo
Dr.ssa Valentina Indo

Resp. Assicurazione Qualità
Dr.ssa Barbara Colinucci