

TIP-TOP Ultra Clean

Art. no.: 936212

EAN no.: 402581902072

Ref. no.: 20170613

Description

TIP TOP is a low-dust wheat dusting flour suitable for industrial processing and manual dough make-up. TIP TOP is hydrothermally stabilized and reduces the mould development on swing trays and proofing boards. Its specific granulation ensures optimum release properties and a dramatic reduction in dust development during production.

Ingredients:

Wheat flour

Product benefits:

- Extremely low dust development
- High release effect resulting in a significantly reduced consumption
- Thermally treated, almost no mildew spots on proofing trays
- Plug & Play, no exchange of sieves required
- Homogeneous discharge, no separation of components, produces more uniform dusting pattern compared to flour/powder mixes.

Application:

- Release flour in make-up lines
- Flour-dusting of bread baskets
- Dusting flour in manual make-up processes
- Decoration for baked goods

Dosage:

Depending on the application and the desired effect

Properties

Appearance: Whitish fine granulated powder

Nutritional information per 100g*:

Energy [kJ]/ [kcal]	1489/351
Fat [g]	1.3
of which saturated fatty acids [g]	0.1
Carbohydrates [g]	72.0
of which sugars [g]	1.0
Dietary fibre [g]	3.8
Protein [g]	11.0
Salt** [g]	0.008

* The data are subject to deviations commonly occurring in natural products

** Salt content calculated as sodium x 2.5 (according to regulation (EU) No. 1169/2011)

TIP-TOP Ultra Clean

Art. no.: 936212

Ref. no.: 20170613

Shelf life/storage:

The shelf life is at least 12 months in the unopened original package.

Store cool, dry and appropriate for the product and not close to material/substances that may have a detrimental effect on the product (e.g. odorous material).

Packaging:

Multi-layer paper bags, 25 kg net, 750 kg/Euro pallet
Complies with the relevant EU legislation

Heavy metals:

Complies with the relevant EU food legislation

Pesticides/mycotoxins:

Complies with the relevant EU food legislation

Allergens:

Allergenic ingredients, as defined in regulation (EU) No. 1169/2011, are stated in the list of ingredients.

Under consideration of possible cross-contaminations that might occur on our product lines, we cannot exclude that this product contains traces of the following allergenic substances according to regulation (EU) No. 1169/2011: gluten-containing cereals, milk, soy as well as products made thereof.

We would like to point out that the possibility of cross-contamination and product migration cannot, in general, be excluded during the complex flow of materials in food production (e.g. harvest, transport, storage, packaging, etc.). Therefore, we cannot give a guarantee on complete absence of possibly allergenic substances.

Miscellaneous:

Intended only for use in commercial food processing not for sale to the final consumer.

Information on possible methods of processing and use of our products and processes, our technical advice and other information, including information in connection with tests, is not binding. It does not release our customers from their obligation to carry out their own examination of the products supplied by us to determine their suitability for the intended processes and purposes and to ensure that they do not infringe any third-party industrial property rights or violate any laws, in particular food legislation requirement. The sole basis of the agreement are our respective specifications. We supply our products in accordance with our "General Terms and Conditions of Sale".

TIP-TOP Ultra Clean

n. art.: 936212
n. EAN: 402581902072
n. rif.: 20170613

Descrizione

TIP-TOP è una farina di spolvero di grano biologico che fa poca polvere per impianti di cottura al forno e per la lavorazione manuale di impasti. TIP-TOP è fisicamente stabilizzato, in modo da impedire la formazione di muffe su vasche e teglie per lievitati. La sua granulazione speciale garantisce un distacco ottimale e riduce drasticamente la formazione di polvere nella produzione.

Ingredienti:

Farina di frumento

Vantaggi del prodotto:

- Pochissima polvere
- Distacco molto buono, caratteristica che riduce nettamente il consumo
- Trattamento termico che riduce le macchie di muffa sulle teglie per lievitati
- Plug & Play; non è necessario cambiare i setacci
- Distacco omogeneo, nessuna scomposizione o spargimento non uniforme, come avviene nelle combinazioni di farina più o meno fine

Impiego:

- Farina di spolvero nelle linee di lavorazione
- Spolveratura dei cestini del pane
- Farina sparsa per la lavorazione manuale
- Decorazione per prodotti da forno

Dosaggio:

Dipende dall'uso e dall'effetto voluto

Caratteristiche

Aspetto: Granulato fine bianchiccio

Indicazioni sul valore nutritivo per 100 g*:

Energia [kJ]/ [kcal]	1489/351
Grassi [g]	1,3
di cui acidi grassi saturi [g]	0,1
Carboidrati [g]	72,0
di cui zucchero [g]	1,0
Fibre [g]	3,8
Proteine [g]	11,0
Sale** [g]	0,008

* Indicazioni soggette alle oscillazioni consuete nei prodotti naturali.

** Calcolo del sale: 2,5 x contenuto di sodio in g (secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti)

TIP-TOP Ultra Clean

n. art.: 936212

n. rif.: 20170613

Scadenza/stoccaggio:

La scadenza del prodotto in confezioni chiuse è di 12 mesi.

Tenerlo al fresco, in luogo asciutto e in modo appropriato; evitare l'immediata vicinanza di prodotti di altri tipi.

Confezione:

Sacchi di carta di 25 kg su un pallet di 750 kg (misure diverse su richiesta).
Soddisfa i requisiti del diritto europeo.

Metalli pesanti:

Soddisfa i requisiti del diritto alimentare europeo.

Pesticidi/micotossine:

Soddisfa i requisiti del diritto alimentare europeo.

Etichettatura degli allergeni:

Gli ingredienti allergeni secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti sono indicati nell'elenco degli ingredienti.

In considerazione di possibili contaminazioni incrociate nelle nostre linee di produzione non possiamo escludere la presenza di tracce dei seguenti allergeni ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti: cereali contenenti glutine, latte, soia, uova, sesamo e prodotti derivati.

je nach Produkt löschen

Facciamo presente che in generale non si può escludere la possibilità di una contaminazione incrociata e un trasferimento al prodotto durante il complesso flusso delle merci per la produzione di generi alimentari (p. es. raccolto, trasporto, stoccaggio, produzione, imballaggio, ecc.). Pertanto non siamo in grado di garantire l'assenza totale di eventuali altri allergeni.

Varie:

Solo per l'ulteriore lavorazione industriale per produrre generi alimentari. Non va dato a consumatori finali.

Le nostre informazioni sulle possibilità d'impiego e lavorazione dei nostri prodotti e processi, la nostra consulenza tecnica e le altre indicazioni, anche nel quadro di esperimenti, non sono vincolanti e non esonerano i nostri clienti dal compito di verificare in proprio se i prodotti da noi forniti sono adatti agli scopi e ai processi previsti ed eventuali violazioni di diritti di tutela di terzi o di disposizioni di legge, in particolare di diritto alimentare. Sono concordate solo le nostre rispettive specifiche. Forniamo i nostri prodotti secondo le nostre "Condizioni generali di contratto e di vendita".

Nota:

Le linee guida contenute in questo documento sono fornite in buona fede e senza garanzie.
Solo le versioni in tedesco e inglese delle specifiche tecniche sono valide.