



SCHEMA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

Via E. Fermi, 4
24050 Grassobbio (BG) – ITALY
+39 035 4242742 – info@kompletitalia.it

AMERICAN MUFFIN kg 10

	Denominazione di vendita	AMERICAN MUFFIN kg 10
	Codice interno	KOM1775
	Descrizione commerciale	Miscela in polvere per la produzione muffin e plum-cake.
	Codice a barre	3232940002364
	Pallettizzazione	Pallet. 770 kg – confezioni per strato 9
	Ingredienti:	Zucchero; farina di grano tenero tipo "0"; amido di grano tenero; amido modificato; agenti lievitanti: E500, E450; sale; emulsionanti: E472b, E472a; aroma; latte scremato in polvere; coloranti: E160a, E101.
	Shelf life	12 mesi
Modalità di conservazione	da conservare in luogo fresco, asciutto e pulito	
Quantità per confezione	Sacco multistrato carta da kg 10	
Note:	-	

Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi –**Caratteristiche fisiche**

Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)

	valore di riferimento/g	valore limite/g	Consistenza:	Polvere bianca - crema
Conta batt. Aerobi mesof.30°C	1000000	---	Sapore / odore	Dolce di farina
Escherichia Coli	10	100	Ricetta base: AMERICAN MUFFIN 1000 g Uova 300 g Olio 300 g Acqua 300 g	
Stafilococco coag.pos.	100	1000		
Bacillus cereus	100	1000		
Spore clostridi solfitor.	100	1000		
Salmonella / 25 g	---	Non rilevabile		
Muffe	10000	---		
Proprietà nutrizionali (valori medi calcolati su 100 g di prodotto)				Ingredienti consigliati in aggiunta per 1000 g di Muffin-Mix:
Valore energetico	371 kcal	1551 kJ	Gocce di cioccolato 200 g	
Grassi	0,7 g		Pezzi di mela 300 g	
di cui acidi gr. saturi	0,4 g		Mirtilli/ribes congelati 300 g	
Carboidrati	85,8 g		Uva sultanina macerata in rum 200 g	
di cui zuccheri	40,2 g		Frutta secca 300 g	
Fibre	1,3 g			
Proteine	3,3 g		Modalità d'impiego: Sbattere tutti gli ingredienti per 1 minuto a lenta velocità con frusta grossa o spatola.	
Sale	1,49 g		Aggiungere gli altri ingredienti secondo raccomandazione e riempire gli appositi stampi di carta.	

OGM Il prodotto non contiene OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)**HACCP** Lo stabilimento di produzione è autorizzato ai sensi del reg. CE 852/04

Allergeni	Presente	La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		x
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte	x	
Frutta a guscio e prodotti derivati		x
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti a conc. Sup.10mg/kg o 10mg/l in termini di So ₂ totale		
Lupini e prodotti a base di lupini		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

La presente scheda tecnica è un estratto della scheda originale della ns. Casa Madre produttrice. Per qualsiasi altro dettaglio, prego contattare il ns. Ufficio all'indirizzo info@kompletitalia.it

Le informazioni ivi riportate si riferiscono all'elaborazione e all'applicazione di ingredienti e processi in base alle attuali conoscenze e consulenze tecniche, e per quanto accurate, non sono considerate vincolanti. L'utilizzatore del prodotto è responsabile di effettuare test ed analisi per gli usi e le finalità inerenti la propria attività.

La presente scheda tecnica si riferisce alla data dell'aggiornamento sotto riportato e può subire variazioni, in base alle materie prime disponibili in fase produttiva.

Il presente documento è stato redatto elettronicamente ed è valido senza firma.

Data di ultimo aggiornamento: 03/2024 ir