	SCHEDA TECNICA	**KOMPLET ITALIA S.r.l.** Via E. Fermi, 4 24050 Grassobbio (BG) – ITALY +39 035 4242742 – info@kompletitalia.it

BELNAP ALBICOCCA kg 7 – kg 14

Denominazione di vendita	BELNAP ALBICOCCA kg 7 – kg 14
Codice interno	**FRU4000 – FRU4001**
Descrizione commerciale	Gelatina concentrata a caldo per pasticceria. Prodotto ad alto risparmio grazie all'alto assorbimento di acqua (diluizione ideale 50% - 70%), consistenza pastosa, gelifica immediatamente durante le applicazioni, eccellente brillantezza, incomparabile stabilità, non fuoriesce né penetra nell'impasto. Stabile alla surgelazione.
Codice a barre	5414296056569 - 5414296056576
Pallettizzazione	FRU4000 (700 kg - Confezioni per strato: 20) FRU4001 (770 kg - Confezioni per strato: 11)
Ingredienti: sciroppo di glucosio – fruttosio; zucchero; acqua; purea di albicocche (2%); gelificanti: pectina amidata (E440ii), carragenina (E407), gomma xantano (E415); acidificante: acido citrico (E330); correttore di acidità: citrato trisodico (E331iii), fosfato tricalcico (E341iii); conservante: potassio sorbato (E202); aroma naturale, agente di resistenza: cloruro di potassio (E508); colorante: estratto di paprika (E160c)	
Shelf life	12 mesi confezione sigillata
Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro, fresco ed asciutto, a temperatura ambiente e lontano da fonti di calore.
Confezione:	FRU4000 secchio 7 kg netti - FRU4001 secchio da 14 kg netti
Note:	

Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi – Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)

	valore di riferimento/g	***valore limite/g***
Conta batt. Aerobi mesof.30°C	---	---
Batteri coliformi	---	10
Escherichia Coli	---	---
Lieviti osmofili	---	5000
Bacillus cereus	---	---
Spore sulfitoridutt. Clostrid.		---
Salmonella spp/25g	---	---
Lieviti	---	100
Muffe	---	100
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)		
Valore energetico	265 kcal	1.127 Kj
Grassi	0,01 g	
Di cui saturi	0,01 g	
Carboidrati	66 g	
Di cui zuccheri	46 g	
Fibre	1,4 g	
Proteine	0,07 g	
Sale	0,32 g	

Dati analitici

Parametro	**Target**	**Range**
Brix	67	65-69
p H	3.7	3.5-3.9

Odore/sapore: di albicocca
Colore: giallo chiaro
Consistenza: pastosa

IMPIEGO: Aggiungere da 500 a 700 g d'acqua per Kg. di prodotto. Mescolare e cuocere fino a completa dissoluzione del prodotto. Belnap è pronta all'uso
Con pennello: far bollire Belnap con l'acqua, lasciar raffreddare a 70°C, quindi pennellare direttamente sul prodotto da gelatinare
Con macchina a spruzzo: versare nel serbatoio Belnap e l'acqua, attivare il sistema di riscaldamento. Il macchinario porterà ad ebollizione la miscela. Applicare con la pistola a spruzzo direttamente sul prodotto da gelatinare.

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		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte		
Frutta a guscio e prodotti derivati		
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		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

La presente scheda tecnica è un estratto della scheda originale dell'azienda 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 ultimo aggiornamento: 04/2023sv