



SCHEDA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

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

BELNAP NEUTRO kg 7 – kg 14



	Denominazione di vendita	BELNAP NEUTRO kg 7 – kg 14
	Codice interno	FRU4004 – FRU4005
	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	5414296056606 - 5414296056613
	Pallettizzazione	FRU4004 (700 kg - Confezioni per strato: 20) FRU4005 (770 kg - Confezioni per strato: 11)
	Ingredienti:	sciroppo di glucosio – fruttosio; acqua; zucchero; gelificanti: pectina (E440), carragenina (E407), gomma xantano (E415); acidificante: acido citrico (E330); correttore di acidità: citrato trisodico (E331iii), fosfato tricalcico (E341iii); conservante: potassio sorbato (E202), agente di resistenza: cloruro di potassio.
	Shel life	18 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:	FRU4004 secchio 7 kg netti - FRU4005 secchio da 14 kg netti

Note:

Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi –**Dati analitici**

Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)

	valore di riferimento/g	valore limite/g	Parametro	Target	Range
Conta batt. Aerobi mesof.30°C		1000	Brix	59.5	58-61
Enterobacteriaceae	---	---	pH	3.45	3.3-3.6
Escherichia Coli	---	---	Odore/sapore: neutro		
Stafilococco coag. Positivo	---	---	Colore: neutro		
Bacillus cereus	---	---	Consistenza: pastosa		
Spore sulfitoridutt. Clostrid.		---	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		
Salmonella spp/25g	---	---	Con pennello: far bollire Belnap con l'acqua, lasciar raffreddare a 70°C, quindi pennellare direttamente sul prodotto da gelatinare		
Lieviti		100	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.		
Muffe		100			
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)					
Valore energetico	233 kcal	991 Kj			
Grassi	< 0,1 g				
Di cui saturi	< 0,1 g				
Carboidrati	57 g				
Di cui zuccheri	25.7 g				
Fibre	1,4 g				
Proteine	0,1 g				
Sodio / Sale	105 mg	0,26 g			

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: 10/2017 ei