



SCHEDA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

Via E. Fermi, 4
24050 Grassobbio (BG) – ITALY
+39 035 4242742 – info@kompletitalia.it**BLACK SOFT kg 10**

	Denominazione di vendita	BLACK SOFT kg 10
	Codice interno	KOM1069
	Descrizione commerciale	Miscela in polvere per la produzione di torte, muffin, biscotteria e tante altre specialità da forno al cacao.
	Codice a barre	4025599020334
	Pallettizzazione	Pallet. 770 kg – confezioni per strato 7
	Ingredienti:	zucchero; farina di grano tenero tipo "O" ; amido di grano tenero ; cacao magro in polvere (ca. 5,5%); uova in polvere ; amido modificato; agenti lievitanti: E450, E500, E341; siero di latte in polvere ; emulsionanti: E472e, E472b, E472a; sale; aroma.
	Shelf life	12 mesi
	Modalità di conservazione	da conservare in luogo fresco e asciutto
	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: Sapore / odore	Polvere Di cacao
Conta batt. Aerobi mesof. 30°C	1000000	---		
Enterobacteriaceae	100000	1000000		
Escherichia Coli	10	100		
Stafilococco coag.pos.	100	1000		
Bacillus cereus	100	1000		
Spore clostridi solfitor.	100	1000		
Salmonella / 25 g	---	Non rilevabile		
Lieviti	1000	---		
Muffe	10000	---		
Proprietà nutrizionali (valori medi calcolati su 100 g di prodotto)			Ricetta base per teglia 60 x 40 cm:	
Valore energetico	381 kcal	1595 Kj	BLACK SOFT	g 1.000
Grassi	2,2 g		Olio	g 450
di cui acidi gr. saturi	1,0 g		Uova	g 200
Carboidrati	82,6 g		Acqua	g 200
di cui zuccheri	53,8 g			
Fibre	2,8 g			
Proteine	5,0 g			
Sale	0,99 g			
OGM			Sbattere tutti gli ingredienti assieme per 3 min. circa. Temperatura forno 190°C Tempo di cottura: 30 – 35 minuti ca. Se decorato: 40 – 45 minuti.	
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		
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: 03/02/2017 sv