



COCCO BELLO

Preparato in polvere per pasticceria al cocco

INFORMAZIONI PRODOTTO

Campo d' Impiego:	Per la preparazione di: biscotteria artigianale crostate di frutta con cocco torte e cake al cocco tranci al cocco e cioccolato
Modalità d'uso:	Ricetta Base: BISCOTTI AL COCCO: 1000 g Cocco Bello 250 g Acqua a 30° BISCOTTI AL COCCO CON CACAO: 1000 g Cocco Bello 320 g Acqua 50 g Cacao mescolare il preparato con l'acqua in planetaria con frusta a farfalla a bassa velocità. Lasciare riposare l'impasto per 20 - 30 minuti. Colare la massa su teglia o su carta. Cuocere a 180 - 200° C con platea al minimo.
Caratteristiche:	Semplice e veloce nella preparazione Ricco in cocco Impasto diretto senza precottura Si ottengono prodotti succosi, fragranti e croccanti anche nel tempo
Denominazione di vendita:	Preparato in polvere per pasticceria al cocco
Ingredienti:	zucchero - cocco essiccato - albume d'uovo in polvere - addensanti: gomma di guar, E415, E401 - lattosio - proteine del latte - aroma Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, latte, soia, uova e cereali contenenti glutine.

PACKAGING

Imballo:	Scatola
Peso Netto:	5 kg
Conservazione:	Conservare nell'imballo originale chiuso, in luogo asciutto, a max. 20° C.
Shelf-life:	18 mesi (In luogo asciutto, a max. 20° C, nell'imballo originale sigillato)



COCCO BELLO

Preparato in polvere per pasticceria al cocco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

(Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Polvere fine con cocco a scaglie
Colore:	Bianco/avorio
Odore:	Caratteristico di Cocco
Gusto/Aroma:	Cocco

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aw 20 °C:	0,400 - 0,450
-----------	---------------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	8000 u.f.c /g max. (PCA 30 °C 72h)
E.Coli:	5 u.f.c /g max. (TBX 44 °C 24h)
Lieviti:	200 u.f.c /g max. (GYA 30 °C 72h)
Muffe:	200 u.f.c /g max. (GYA 30 °C 96h)
Salmonella:	Assente /25 g (BPW 37 °C 24h + SB 37 ° 24h)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia:	Kcal	499,08	Sodio:	g	0,03198
	KJ	2092,64	Fibra:	g	2,07010
Proteine:	g	6,75			
Grassi:	g	21,9402			
di cui Saturi	g	19,4541			
di cui Insaturi	g	1,1764			
Grassi Veg. Idrog.:	g	0,00			
Carboidrati:	g	67,62	Glutine *:		NO
di cui Zuccheri	g	61,88	Acidi Grassi Trans.:		NO

*: Per glutine si intende la presenza intenzionale nel prodotto e non la possibile contaminazione crociata

Indicazioni per regimi dietetici particolari

Adatto a vegetariani:	NO
Adatto a vegani:	NO
Adatto a diabetici:	NO
Certificato HALAL:	NO
Certificato Kosher:	NO



COCCO BELLO

Preparato in polvere per pasticceria al cocco

INFORMAZIONI GENERALI

Cresco S.p.A opera in conformità al regolamento CE 852/2004 attuando un Sistema di Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, in conformità al D. lgs 27/01/1992 n° 109 (e successive modifiche) concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e ai Reg. 1829/2003 e Reg.1830/2003 in materia di etichettatura e tracciabilità degli alimenti OGM.

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato.

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



COCCO BELLO

Preparato in polvere per pasticceria al cocco

ALLERGENI (Dir. 2003/89/CE - Allegato III bis Dir. 2007/68/CE)

Sostanza	SI/NO*	Nome specifico della Sostanza**	Presenza in Tracce (contaminazione crociata)***
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	albume d'uovo in polvere	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		SI
Soia e prodotti a base di soia	NO		SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	lattosio, proteine del latte	SI
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO		SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	NO		NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO

* La formulazione di questo prodotto **prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. olii staccanti) elencati nella colonna allergeni.

** Nome specifico della sostanza e sua funzione

*** La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene ma non è esclusa la presenza intenzionale in tracce (contaminazione crociata)



COCCO BELLO

Preparato in polvere per pasticceria al cocco

ALBA LIST

Sostanza	SI/NO	Nome specifico della Sostanza	Presenza in Tracce (contaminazione crociata)
Proteine del latte (latte vaccino)	SI	lattosio, proteine del latte	SI
Lattosio	SI	lattosio, proteine del latte	SI
Uova e prodotti derivati	SI	albume d'uovo in polvere	SI
Proteine di soia	NO		SI
Olio di soia	NO		SI
Glutine	NO		SI
Frumento	NO		SI
Segale	NO		NO
Montone	NO		NO
Manzo	NO		SI
Maiale	NO		SI
Pollo	NO		NO
Pesce	NO		NO
Molluschi e crostacei	NO		NO
Mais	SI	aroma	SI
Cacao	NO		SI
Lieviti	NO		NO
Ortaggi/Legumi	SI	E412	SI
Frutta a guscio	NO		SI
Olii da frutta a guscio	NO		NO
Arachidi	NO		SI
Olio di arachide	NO		NO
Sesamo	NO		NO
Olio di sesamo	NO		NO
Glutammato	NO		SI



COCCO BELLO

Preparato in polvere per pasticceria al cocco

ALBA LIST

Sostanza	SI/NO	Nome specifico della Sostanza	Presenza in Tracce (contaminazione crociata)
Solfiti (E220 - E227)	SI	cocco essiccato	NO
Acido benzoico e PHB (E210 - E219)	NO		NO
Coloranti azoici (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151)	NO		NO
Tartrazina (E102)	NO		NO
Vanillina - naturale	NO		SI
Vanillina - sintetica	SI	aroma	SI
Cannella	NO		NO
Coriandolo	NO		NO
Sedano	NO		NO
Ombrellifere	NO		SI
Balsamo del Peru	NO		NO
Cocco e prodotti a base di cocco	SI	cocco essiccato	SI
Tipo/origine del grasso/olio vegetale:			