



SCHEMA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

Via E. Fermi, 4
24050 Grassobbio (BG) – ITALY
+39 035 4242742 – info@kompletitalia.it**CREME BECHAMEL kg 5**

Denominazione di vendita	CREME BECHAMEL kg 5 (5 x 1 kg) = cartone 5 kg
Codice interno	KOM1341
Descrizione commerciale	Bechamel gastronomica istantanea a freddo. Stabile in cottura e surgelazione
Codice a barre	3232940005365
Pallettizzazione	500 kg – confezioni per strato: 17 + 1 strato con 15 confezioni
Ingredienti:	Siero di latte in polvere, amido modificato, grassi di palma, sciroppo di glucosio, sale, proteine del latte , addensante: E401, stabilizzante: E450, zucchero, spezie, coloranti: E101, E160a.
Shel life	12 mesi confezione sigillata
Modalità di conservazione	da conservare in luogo fresco, asciutto e pulito
Confezione:	sacchetti da 1 kg in cartone (5 x 1 kg)

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

	valore di riferimento/g	valore limite/g
Salmonella / 25 g	---	Non rilevabile
Enterobacteriaceae	100	1000
Escherichia Coli	10	100
Stafilococchi coagulasi-positivi	10	100
Germi aerobi mesofili (30°C)	10000	---
Bacillus cereus	100	1000
Muffe	100	---

Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)

Valore energetico	438 kcal	1.833 Kj
Grassi	17,9 g	
Di cui acidi saturi	9,0 g	
Carboidrati	63,3 g	
Di cui zuccheri	30,5 g	
Fibre	0,7 g	
Proteine	5,2 g	
Sale	4,47 g	

Analisi sensoriale

Aspetto – miscela in polvere, crema
Sapore – odore: aromatico, crema/aromatico

Ricetta base:

CREME BECHAMEL 300 g
Acqua, brodo o latte 1000 g

Modalità d'impiego:

Versare Creme Bechamel e l'acqua (o brodo o latte) in planetaria e sbattere sino ad ottenere una crema vellutata.

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		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: 03/2023 ir