



KOMPLET ITALIA S.r.I.

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

DOLCEDEKOR - kg 10



| Denominazione di vendita | DOLCEDEKOR – kg 10 | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|
| Codice interno | KOM1760 | | | | | |
| Descrizione commerciale | Miscela non igroscopica per la decorazione di torte, Pan di Spagna, biscotteria, fritti, ecc. senza grassi idrogenati. | | | | | |
| Codice a barre | 4025599233130 | | | | | |
| Pallettizzazione | Pallet. 700 kg – confezioni per strato 7 | | | | | |
| Ingredienti: zucchero, amido, destrosio, burro di Sal, antiagglomerante: E470b, aroma naturale di vaniglia. | | | | | | |
| Shelf life | 18 mesi | | | | | |
| Modalità di conservazione | da conservare in luogo fresco e asciutto | | | | | |
| Quantità per confezione | Sacco multistrato carta da kg 10 | | | | | |
| Note: | | | | | | |

Caratteristiche fisiche

| Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni) | | | | | | |
|---|--|-----------------------|-------------|----------|---------------------------------|--|
| | valore di | valore limite/g | Consistenz | | Miscela in polvere bianca | |
| | riferimento/g | | Sapore / or | dore | Dolce, di vaniglia | |
| Conta batt. Aerobi | 1000 | | | | | |
| mesof.30°C | | | | | | |
| Enterobacteriaceae | | | | | | |
| Escherichia Coli | | | | | | |
| Stafilococco aureus | | | | | | |
| Bacillus cereus | | | | | | |
| Batteri coliformi | | | | | | |
| Salmonella | | | | | | |
| Lieviti | 100 | | | | | |
| Muffe | 100 | | | | | |
| Proprietà nutrizionali | (valori medi calcolati s | su 100 g di prodotto) | | | | |
| Valore energetico | 408 kcal | 1710 Kj | | | | |
| Grassi | 2,2 g | | | | | |
| Di cui acidi saturi | 1,2 g | | | | | |
| Carboidrati | 95,8 g | | | | | |
| Di cui zuccheri | 81,2 g | | | | | |
| Fibre | 0 g | | | | | |
| Proteine | 0,1 g | | | | | |
| Sale | 0,01 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 | | | | х | | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | | | | | |
| Uova e prodotti a base di uova | | | | | X | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | | | | | |
| | | | | | | |

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

Il presente documento è stato redatto elettronicamente ed è valido senza firma.

Anidride solforosa e sofiti a conc. Sup.10mg/kg o 10mg/l in termini di So2 totale

Data di ultimo aggiornamento: 14/02/2017 sv

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

Lupini e prodotti a base di lupini Molluschi e prodotti a base di molluschi

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo