



SCHEDA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

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

FOND NEUTRO (2 X 2,5 kg)



	Denominazione di vendita	FOND NEUTRO (2 X 2,5 kg)
	Codice interno	D03030
	Descrizione commerciale	Stabilizzante neutro in polvere per panna, ottimo per mousse facili al taglio e stabili in surgelazione.
	Codice a barre	4012447361923
	Pallettizzazione	Pallet 450 kg – confezioni per strato 15
	Ingredienti:	glucosio, zucchero, gelatina, sale, aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali.
	Shel life	24 mesi in confezione sigillata
	Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro, fresco ed asciutto (18-24°C), a temperatura ambiente e lontano da fonti di calore.
Confezione:	sacchetto di alluminio da 2,5 kg in cartoncino (2x2,5 kg)	
Note:		

Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi – Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)			Dati analitici		
	valore di riferimento/g	valore limite/g	Parametro	minimo	massimo
TVC	-	-	Bulk density	530,0 g/l	630,0 g/l
Enterobacteriaceae	-	-	Contenuto acqua		4,0%
Listeria			ASPETTO polvere GUSTO/ODORE tipico, neutro COLORE bianco		
-					
E.coli	-	-			
Batteri coliformi	-	100			
Salmonella spp/25g	-	-			
Lieviti	-	-			
Muffe	-	1000			
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)			Ricetta base:		
Valore energetico	370 kcal	1574 KJ	200 gr. Fond + 200 gr. acqua + 1.000 gr. Panna non zuccherata (28-32% grassi).utilizzare immediatamente.		
Grassi	0 g				
Di cui acidi saturi	0 g				
Carboidrati	83.2 g				
Monosaccaridi	83.2 g				
Fibre	0 g				
Proteine	9.3 g				
Sodio / sale	73.4 mg	0.2 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			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					

Data di ultimo aggiornamento: 04/2016 yb