



SCHEMA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

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

Denominazione di vendita	JOGOSOFT kg 10
Codice interno	<b>KOM1049</b>
Descrizione commerciale	Miscela in polvere per la produzione di torte, muffin, biscotteria e tante altre specialità da forno allo yogurt.
Codice a barre	3232940008038
Pallettizzazione	Pallet. 770 kg – confezioni per strato 7
Ingredienti: zucchero; farina di <b>grano</b> tenero tipo "0"; <b>uova</b> in polvere; amido di <b>grano</b> tenero; yogurt da <b>latte</b> scremato in polvere (ca.1,6%); agenti lievitanti: E500, E341, E450; amido modificato; emulsionanti: E472e, E472b, E472a; sale; <b>latte</b> scremato in polvere; aroma. (Lo yogurt in polvere corrisponde a ca. 175 gr. di yogurt fresco su 1.000 gr. di miscela)	
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 – Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)			Caratteristiche fisiche		
	valore di riferimento/g	valore limite/g	Consistenza: Sapore / odore	Polvere Dolce / neutro	
Conta batt. Aerobi mesof.30°C	1000000	---			
Escherichia Coli	10	100	<b>Ricetta base:</b> <b>JOGOSOFT</b> 1.000 g Acqua 500 g Olio di semi 400 g  <b>Modalità d'impiego:</b> Mescolare <b>JOGOSOFT</b> , acqua e olio a forte velocità con spatola per 3 minuti. Colare in stampo e guarnire a piacere (mele, pere, zucchero in granella, <b>DELIFRUIT</b> ai vari gusti, frutta secca, frutta sciroppata, crema pasticcera, cioccolato, uvetta, ...) <b>Cottura:</b> temperatura del forno: 170 – 180°C tempo di cottura: 45 minuti circa		
Stafilococco coag.pos.	100	1000			
Bacillus cereus	100	1000			
Spore clostridi solfitor.	100	1000			
Salmonella / 25 g	---	Non rilevabile			
Lieviti	1000	---			
Muffe	10000	---			
<b>Proprietà nutrizionali (valori medi calcolati su 100 g di prodotto)</b>					
Valore energetico	385 kcal	1610 kJ			
Grassi	5,4 g				
di cui acidi gr. saturi	2,2 g				
Carboidrati	72,5 g				
di cui zuccheri	37,3 g				
Fibre	1,0 g				
Proteine	9,7 g				
Sale	2,05 g				
<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)				
<b>HACCP</b>	Lo stabilimento di produzione è autorizzato ai sensi del reg. CE 852/04				
<b>Allergeni</b>	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					
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 <sub>2</sub> 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: 08/2024 ir