



SCHEDA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

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

JOGOSOFT kg 1 x 5 = 5 kg



Denominazione di vendita	JOGOSOFT kg 1 x 5 = 5 kg
Codice interno	KOM1049.5
Descrizione commerciale	Miscela in polvere per la produzione di torte, muffin, biscotteria e tante altre specialità da forno allo yogurt.
Codice a barre	3232940102255
Pallettizzazione	Pallet. 500 kg – confezioni per strato 17 + 1 strato da 15
Ingredienti:	zucchero; farina di grano tenero tipo "0" ; uova in polvere ; amido di grano tenero ; yogurt in polvere da latte scremato (ca.1,6%); agenti lievitanti: E500, E341, E450; amido modificato; emulsionanti: E472e, E472b, E472a; sale; latte scremato in polvere ; aroma. (Lo yogurt in polvere corrisponde a ca. 175 gr. di yogurt fresco su 1.000 gr. di miscela)
Shelf life	18 mesi
Modalità di conservazione	da conservare in luogo fresco e asciutto
Quantità per confezione	Sacchetti da 1 kg x 5 = cartone da 5 kg
Note:	-

Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi –

Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)

	valore di riferimento/g	valore limite/g
Conta batt. Aerobi mesof. 30°C	1000000	---
Enterobacteriaceae	100000	1000000
Escherichia Coli	10	100
Stafilococco coag.pos.	100	1000
Bacillus cereus	100	1000
Spore clostridi solfitor.	100	1000
Salmonella / 25 g	---	Non rilevabile
Lieviti	1000	---
Muffe	10000	---

Proprietà nutrizionali (valori medi calcolati su 100 g di prodotto)

Valore energetico	383 kcal	1602 Kj
Grassi	5,1 g	
di cui acidi gr. saturi	2,0 g	
Carboidrati	72,8 g	
di cui zuccheri	37,5 g	
Fibre	1,2 g	
Proteine	9,7 g	
Sale	2,08 g	

Caratteristiche fisiche

Consistenza:	Polvere
Sapore / odore	Dolce / neutro

Ricetta base (Torta di mele)

	con olio	con burro
JOGOSOFT	1.000 g	1.000 g
Acqua	500 g	400 g
Olio di semi	400 g	---
Burro o margarina sciolti	---	400 g
Uova	---	100 g

Modalità d'impiego: mescolare JOGOSOFT, olio (o burro), acqua ed uova (se in ricetta) con spatola a forte velocità per 3 minuti. Colare in tortiera unta 450 g d'impasto. Prima della cottura decorare a piacere con mele a fette. Ricetta per 4 stampi tondi Ø 17 cm Cottura: 180°C per 40 minuti circa. Quando fredda, gelatinare o decorare a piacere.

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		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: 10/2019sv