MARTIN BRAUN · GRUPPE



Form 3.4.01

Agg: 01/2017 Revisione: 2 Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa

Nome: AMANDALINE

Denominazione di vendita: Preparato in pasta per petit four, farcitura di torte e copertura basi

per torta delizia pronto all'uso

Codice: L018.V1

Marchio: LUBECA

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per la preparazione di biscotteria alle mandorle e per tutte le lavorazioni in cui necessitano mandorle preimpastate
Modalità d'uso:	per petit fours: colare la pasta sulle teglie nelle forme desiderate. Lasciare riposare per circa 12 ore. Cuocere a 220° C per circa 15 minuti.
Ingredienti:	zucchero, mandorle (32%), acqua, sciroppo di zucchero invertito, albume d'uovo , alcool etilico, conservante: E202
Cross contamination:	Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

PACKAGING

Packaging:	Secchiello
Peso Netto:	12 kg
Condizioni di stoccaggio:	Conservare la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce. Per una migliore conservazione mantenere intorno a 10°C, 60% di umidità relativa
TMC (termine minimo di conservazione)	12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto: Pasta morbida

Colore: Giallo chiaro-beige

Odore: Aromatico, caratteristico di mandorla

Gusto/Aroma: Aromatico, caratteristico di mandorla

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

U.R.%:	19,0-20,0

MARTIN BRAUN GRUPPE



Form 3.4.01

Agg: 01/2017 Revisione: 2 Pag.2 di 3

Scheda tecnico informativa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.: 5000 ufc/g max

E.Coli: Assente

Lieviti:50 ufc/g maxMuffe:50 ufc/g maxSalmonella:Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1717			
	Kcal	410			
Grassi:	g	17,0			
di cui acidi grassi saturi	g	1,6			
Carboidrati:	g	52,0			
di cui zuccheri	g	52,0			
Fibra:	g	4,0			
Proteine:	g	8,2			
Sale:	g	0,1			
Il valore appropriate a la guantità di contanza putritiva si riferiacone all'alimente così comi à vandute					

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 0 del: 17/02/2015 Stampato il: 09/04/2018

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

MARTIN BRAUN GRUPPE



Form 3.4.01

Agg: 01/2017 Revisione: 2 Pag.3 di 3

Scheda tecnico informativa

ALLEKGEN1 - Reg. (EU) No. 116912011			
Sostanza			
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	-		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-		
Uova e prodotti a base di uova	+		
Pesce e prodotti a base di pesce	-		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-		
Soia e prodotti a base di soia	-		
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	-		
Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti	+		
Sedano e prodotti a base di sedano	-		
Senape e prodotti a base di senape	-		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-		
Lupini e prodotti a base di lupini	-		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-		

Contaminazione crociata:

Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

- + Presente in ricetta
- Non presente in ricetta
- **S** Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.