



## SCHEMA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

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

## MANDELSONT kg 10

	Denominazione di vendita	MANDELSONT kg 10
	Codice interno	<b>KOM1103</b>
	Descrizione commerciale	Miscela in polvere per la produzione di torte, muffin, biscotteria e tante altre specialità da forno con farina di mandorle
	Codice a barre	3232940006799
	Pallettizzazione	Pallet. 770 kg – confezioni per strato 7
	Ingredienti:	zucchero, <b>farina di grano tenero tipo "0"</b> , <b>farina di mandorle (21,4%)</b> , <b>amido di grano tenero</b> , amido modificato, agenti lievitanti: E450, E500, E341; emulsionanti: E472e, E475, E471; <b>latte scremato in polvere</b> , <b>siero di latte in polvere</b> , stabilizzante: E415, sale, aroma naturale.
	Shelf life	9 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 –**Caratteristiche fisiche**

Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)

	valore di riferimento/g	valore limite/g	Consistenza: Sapore / odore	Polvere Dolce / neutro
Conta batt. Aerobi mesof.30°C	100000	---		
Enterobacteriaceae	1000	10000		
Escherichia Coli	10	100		
Stafilococco coag.pos.				
Bacillus cereus				
Spore clostridi solfitor.				
Salmonella / 25 g	---	Non rilevabile		
Lieviti				
Muffe	10000	---		
<b>Proprietà nutrizionali (valori medi calcolati su 100 g di prodotto)</b>			<b>RICETTA BASE per torte</b> <b>MANDELSONT</b> 1.000 g Olio di semi 450 g Uova 400 g  <b>Modalità d'impiego:</b> Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampo unto all'altezza di 2 cm. Stendervi uno strato di <b>KIDDYCONFALBICOCCA</b> e formare con sac à poche una griglia con bocchetta sottile. Decorare con mandorle affettate. Cottura: 180°C per 40 min. circa. Dopo la cottura spolverare con <b>POLVERE DI NEVE EXTRA</b> .	
Valore energetico	420 kcal	1760 Kj		
Grassi	12,8 g			
di cui acidi gr. saturi	1,7 g			
Carboidrati	66,5 g			
di cui zuccheri	37,8 g			
Fibre	3,2 g			
Proteine	7,4 g			
Sale	1,74 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

<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	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 <sub>2</sub> totale		
Lupini e prodotti a base di lupini		
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: 06/02/2017 sv