MARTIN BRAUN GRUPPE



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

Nome: CIOBAR BIANCO

Denominazione di vendita: Preparato completo in polvere per gelato al cioccolato bianco

(versione preliminare)

Codice: R158.V1

Marchio: PRIVATE LABEL

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Prodotto completo per la preparazione del gusto cioccolato bianco in gelateria. Lavorazione a freddo con latte.
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	1,2 kg mix + 3 litri latte
Modalità d'uso:	Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti prima di mantecare.
Ingredienti:	zucchero - LATTE scremato in polvere - destrosio - 9,5% cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere) - olio di cocco - fruttosio - maltodestrina - aromi - stabilizzanti: gomma di guar, E466 - emulsionanti: E477, E471 - proteine del
Cross contamination:	Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, uova, frutta a guscio, soia.

PACKAGING

Packaging:	Sacchetto
Peso Netto:	1,2 kg
Condizioni di stoccaggio:	Conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Richiudere molto bene per mantenere il gusto e non prendere umidità. Il prodotto nel tempo può subire variazioni di colore che non influiscono sulla qualità.
TMC (termine minimo di conservazione)	18 mesi

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

Aspetto: Polvere bianca/avorio

Colore: Bianco/Avorio (in diluizione 400 g/l latte)

Odore: Cioccolato bianco

Gusto/Aroma: Cioccolato bianco (in diluizione 400 g/l latte)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aw:	0,350 max

MARTIN BRAUN GRUPPE



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.: 1000 ufc/g max E.Coli: 10 ufc/g max Lieviti: 100 ufc/g max Muffe: 100 ufc/g max Salmonella: assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			
Energia:	kJ	1809	
	Kcal	429	
Grassi:	g	10,0	
di cui acidi grassi saturi	g	7,4	
Carboidrati:	g	76,0	
di cui zuccheri	g	69,0	
Proteine:	g	7,6	
Sale:	g	0,4	
Il valore energetico e la	a quantità	di sostanze ni	tritive și 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: 06/05/2016 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

ALLERGENI - 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	1			
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 cereali contenenti glutine, uova, frutta a guscio, soia.

- + 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.