




SCHEMA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

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

SNACKFILL SPEZIAL – kg 5



	Denominazione di vendita	SNACKFILL SPEZIAL kg 5
	Codice interno	D03405
	Descrizione commerciale	miscela in polvere specifica per farciture di gastronomia da forno (fagottini, snack, croissant salati). Stabile in cottura e in surgelazione.
	Codice a barre	4012447385424
	Pallettizzazione	450 kg – confezioni per strato: 15
	Ingredienti:	siero di latte in polvere , amido modificato (E1414), quark in polvere (corrisponde a 208% di formaggio quark fresco), olio di palma, amido di grano tenero , albumi d'uovo in polvere , sale, sciroppo di glucosio, addensante: gomma guar (E412), proteine del latte .
	Shel life	18 mesi confezione sigillata
Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro, fresco ed asciutto, a temperatura ambiente (18-24°C) e lontano da fonti di calore.	
Confezione:	sacchetto in cartone 2 x 2,5 kg = 5 kg	
Note:		

Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi – Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)			Dati analitici		
	valore di riferimento/g	valore limite/g	Parametro	min.	max
Conta batt. Aerobi mesof.30°C	---	---	Bulk density	530,0 g/l	630,0 g/l
Enterobacteriaceae	---	---	Contenuto di acqua		4%
Escherichia Coli	---	---	Odore/sapore: di formaggio		
Stafilococco coag. Positivo	---	---	Colore: giallo chiaro		
Batteri coliformi	---	100	Consistenza: polvere		
Spore sulfitoridutt. Clostrid.			Ricetta Base		
Salmonella spp/25g			SNACKFILL SPEZIAL	350g	
Lieviti		-	Acqua calda	1.000g	
Muffe		1000	Metodologia d'impiego: miscelare in planetaria con frusta SNACKFILL SPEZIAL e l'acqua sino ad ottenere un composto liscio. Aggiungere ingredienti a piacere, quali funghi, prosciutto, formaggi, verdure, farcire e cuocere come d'abitudine.		
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)					
Valore energetico	395 kcal	1664 KJ			
Grassi	9 g				
Di cui saturi	4,6 g				
Carboidrati	60,4 g				
Mono-disaccaridi	26,2 g				
Fibre	18,8 g				
Proteine	2,8 g				
Sodio / Sale	1.104,6 mg	0,4 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				
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					
Molluschi e prodotti a base di molluschi					

La presente scheda tecnica è un estratto della scheda originale dell'azienda produttrice. Per qualsiasi altro dettaglio, pregò 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 ultimo aggiornamento: 03/2016 yb