



SCHEMA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

Via E. Fermi, 4
24050 Grassobbio (BG) – ITALY
+39 035 4242742 – info@kompletitalia.it**VALBELLA SOFT kg 10**

	Denominazione di vendita	VALBELLA SOFT kg 10			
	Codice interno	KOM1098			
	Descrizione commerciale	Miscela in polvere a base di nocciole per la produzione di specialità da forno, torte, ciambelle e biscotti.			
	Codice a barre	4025599021096			
	Pallettizzazione	Pallet. 770 kg – confezioni per strato 7			
	Ingredienti:	Zucchero; farina di grano tenero; amido di grano tenero; nocciole tostate (ca.10%); amido modificato; agenti lievitanti: E450, E500, E341; siero di latte in polvere; estratto di malto d'orzo; emulsionanti: E481, E472b, E475; sale; stabilizzante: E415; aroma.			
	Shelf life	9 mesi			
	Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Prodotto delicato. Si consiglia trasporto e conservazione in luogo fresco (max 20°C) soprattutto nei periodi estivi.			
	Quantità per confezione	Sacco multistrato carta da kg 10			
	Note:	-			
Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi – Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)			Caratteristiche fisiche		
	valore di riferimento/g	valore limite/g	Consistenza:	Miscela brunastra con nocciole	
Conta batt. Aerobi mesof.30°C	1000000	---	Sapore / odore	Dolce / di nocciole	
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)			Ciambella Nocciola – ricetta base:		
Valore energetico	399 kcal	1672 KJ	Valbella Soft	1.000 g	
Grassi	5,7 g		Olio di semi	450 g	
di cui acidi gr. saturi	0,6 g		Uova	300 g	
Carboidrati	81,7 g		Acqua	75 g	
di cui zuccheri	46,5 g				
Fibre	1,5 g				
Proteine	3,4 g				
Sale	0,89 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 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: 20/02/2018 sv