

## REI-SAUCE ADDENSANTE ALIMENTARE

### Descrizione del prodotto

Miscela addensante a freddo adatta per la preparazione di topping per pizza, succhi e polpe di frutta per farcitura.

### Ingredienti

Amido modificato, sciroppo di glucosio.

### Funzionalità

Adatto per gli ambienti acidi e per prevenire lo sgocciolamento durante il processo congelamento-scongelo. sopporta anche le alte temperature.

100g di Rei-Sauce per 3 Kg di passata di pomodoro.

100-130g di Rei-Sauce per 1 Kg di succo di frutta già pronto per farciture. Premiscelarlo a piacere con 300-400g di saccarosio.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere impalpabile.
<b>Gusto</b>	Farinoso.

CARATTERISTICHE	REI-SAUCE
<b>Chimico-fisiche</b>	
- Proteine	< 0,5 %
- Carboidrati	Min. 89 %
- Materia grassa	< 1 %
- Umidità	< 10 %
- Ceneri	< 1 %
- Solfiti (come SO <sub>2</sub> )	Max. 10 ppm
<b>Microbiologiche</b>	
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 250 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
<b>Valori nutrizionali/100g</b>	
- Valori energetici	Kcal 356/ kJ 1513
- Proteine	0,4 g
- Carboidrati	88 g
di cui zuccheri	10 g
- Grassi	0,5 g
di cui saturi	0 g
- Sale	0,2 g

