

Reire

Organismo accreditato da ACCREDIA



SITO DI VIA RINALDI, 95
REGGIO EMILIA

SCHEDA TECNICA



*Preparati per il
settore alimentare*

PREPARATI PER IL SETTORE ALIMENTARE

▪ SOSTITUTIVI DEL LATTE E INTEGRATORI PROTEICI

- 1.1.1. REIMILKO;
- 1.1.2. REIMILKO (gelateria);
- 1.1.3. RE-LAT;
- 1.1.4. MILKOSAL;
- 1.1.5. SAL22PRO;

▪ MIX PER GELATERIA E PASTICCERIA

- 2.1.1. REIMASCARPONE;
- 2.1.2. REIYO;
- 2.1.3. CREMA PASTICCERA A FREDDO;
- 2.1.4. LAMIACREMA;
- 2.1.5. REIMOUSSE;
- 2.1.6. CREPES REIRE;
- 2.1.7. WAFFLE;
- 2.1.8. REI MIX SC20 e FRUTTA MIX DMI;
- 2.1.9. GELATO SOFT;
- 2.1.10. TOTALFIB 100;
- 2.1.11. PANNAREI;
- 2.1.12. DO-BRIO
- 2.1.13. PAN DI SPAGNA;
- 2.1.14. YOGUCAKE;

▪ MIX PER CATERING

- 3.1.1. BESCIAPELLA MIX A CALDO;
- 3.1.2. BESCIAPELLA Istantanea;
- 3.1.3. REIPAN;
- 3.1.4. GNOCCHI REIRE;
- 3.1.5. LIEVITI CHIMICI;

▪ MIX ADDENSANTI ALIMENTARI

- 4.1.1. REI-SAUCE;
- 4.1.2. MIX CONFETTURE;

▪ NEUTRI GELATERIA

- 5.1.1. NEUTRI FRUTTA;
- 5.1.2. NEUTRI CREMA;
- 5.1.3. NEUTRI A FREDDO;
- 5.1.4. NEUTRI SENZA ADDITIVI

REIMILKO PREPARATO LATTEO

Descrizione del prodotto

Preparato latteo ad uso alimentare umano.

Prodotto esente da registro di carico e scarico del latte.

Ingredienti

Reimilko 15P SAC: Siero di **latte** in polvere, Proteine del **latte**, Saccarosio.

Reimilko 17P SAC: Siero di **latte** in polvere, Proteine del **latte**, Saccarosio.

Reimilko 20P: Proteine del **latte**, **Latte** scremato in polvere.

Reimilko 22P SAC: Proteine del **latte**, Siero di **latte** in polvere, Saccarosio.

Reimilko 25P: Proteine del **latte**, Siero di **latte** in polvere.

Reimilko 26P: Proteine del **latte**, **Latte** scremato in polvere.

Funzionalità

Preparati destinati alle più svariate produzioni alimentari.

Possono essere utilizzati in parziale o totale sostituzione del latte scremato o anche solamente come integratori di proteine ad alto valore nutrizionale.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine a dissoluzione semiistantanea.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	15P SAC	17P SAC	20P	22P SAC	25P
Chimico-fisiche					
- Proteine	15 ± 0,5%	17 ± 0,5%	20 ± 0,5%	22 ± 0,5%	25 ± 0,5%
- Umidità	< 5 %	< 5 %	< 5 %	< 5 %	< 5 %
- Materia grassa	< 3 %	< 2 %	< 1,5 %	< 2 %	< 2 %
- Carboidrati	70 ± 1%	68 ± 1%	65 ± 1%	63 ± 1%	60 ± 1%
di cui saccarosio	3 ± 1%	5 ± 1%		5 ± 1%	
- Ceneri	< 7,5 %	< 7,5 %	< 7,5 %	< 8%	< 8%
Microbiologiche					
- Carica mesofila totale	<40.000 ufc/g	<40.000 ufc/g	<40.000 ufc/g	<40.000 ufc/g	<40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g
Valori nutrizionali/100g					
- Valori energetici	Kcal 372 kJ 1580	Kcal 367 kJ 1558	Kcal 360 kJ 1530	Kcal 365 kJ 1547	Kcal 362 kJ 1537
- Proteine	15 g	17 g	20 g	22 g	25 g
- Grassi	2,5 g	2 g	1,8 g	1,7 g	1,9 g
di cui saturi	1,4 g	1,3 g	1,1 g	1,2 g	1,3 g
- Carboidrati	70 g	68 g	65 g	63 g	60 g
di cui zuccheri	70 g	68 g	65 g	63 g	60 g
- Sale	1 g	0,90 g	1,1 g	0,50 g	0,20 g

REIMILKO PREPARATO LATTEO specifico PER SETTORE GELATERIA

Descrizione del prodotto

Preparati a base latte ad uso alimentare umano.

Prodotto esente da registro di carico e scarico del latte.

Ingredienti

Reimilko 26 P: Proteine del **latte**, **Latte** scremato in polvere.

Reimilko 28 S: **Latte** scremato in polvere, Proteine del **latte**, Saccarosio (2%).

Reimilko 30 S: **Latte** scremato in polvere, Proteine del **latte**, Saccarosio (2%).

Funzionalità

Preparati a base latte studiati appositamente per integrare i magri del latte nel settore gelateria.

Trovano impiego nelle più svariate produzioni alimentari.

Possono essere utilizzati in parziale o totale sostituzione del latte scremato o anche solamente come integratori di proteine ad alto valore nutrizionale.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine a dissoluzione semiistantanea.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	26 P	28 S	30 S
Chimico-fisiche			
- Proteine	26 ± 0,5%	28 ± 0,5%	30 ± 0,5%
- Umidità	Max. 5 %	Max. 5 %	Max. 5 %
- Materia grassa	Max. 2 %	Max. 2 %	Max. 2 %
- Carboidrati	59 ± 1 %	57 ± 1 %	55 ± 1 %
- Ceneri	Max. 8%	Max. 8%	Max. 8%
Microbiologiche			
- Carica mesofila totale	<40.000 ufc/g	<40.000 ufc/g	<40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g
Valori nutrizionali/100g			
- Valori energetici	Kcal 368/ kJ 1550	Kcal 366/ kJ 1554	Kcal 364/ kJ 1544
- Proteine	26 g	28 g	30 g
- Grassi	1,9 g	1,3 g	1,4 g
di cui saturi	1,2 g	0,8 g	0,9 g
- Carboidrati	59 g	57 g	57 g
di cui zuccheri	59 g	57 g	57 g
- Sale	1,0 g	0,50 g	0,50 g

RE-LAT MIX A BASE DI LATTE INTERO

Descrizione del prodotto

Preparato a base latte in polvere e proteine del latte ad uso alimentare.

Prodotto esente da registro di carico e scarico del latte.

Ingredienti

Re-Lat: **Latte** intero, Proteine del **latte**.

Funzionalità

Preparato alimentare in polvere destinato alle più svariate produzioni alimentari. Può sostituire in parte o totalmente il latte intero apportando le proteine del latte totali ad un più alto valore nutrizionale.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	RE-LAT
Chimico-fisiche	
- Proteine	18 ± 1 %
- Umidità	< 5 %
- Materia grassa	11 ± 1 %
di cui saturi	1,8 %
- Carboidrati	61 ± 1 %
di cui zuccheri (lattosio)	60,5%
- Ceneri	< 7,5%
- Purezza	A / B
- PH (sol. 10%)	6,5 ± 0,2
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 50.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 411/ kJ 1733
- Proteine	18 g
- Grassi	11 g
di cui saturi	7 g
- Carboidrati	61 g
di cui zuccheri	60 g
- Sale	1,5 g

RE-LAT MIX A BASE DI LATTE INTERO

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X		SI
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Re-Lat : Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10 Kg; buste da 1 Kg in polietilene in cartoni da 20 Kg.	Re-Lat preparato alimentare.	Latte intero, proteine del latte.
		In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

MILKOSAL MIX A BASE DI LATTE SCREMATO ROLLER

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere a base di latte roller e proteine del latte.

Prodotto esente da registro di carico e scarico del latte.

Ingredienti

Proteine del **latte**, **latte** scremato in polvere, **lattosio**.

Funzionalità

Preparato alimentare in polvere destinati alla produzione di salami e mortadelle in sostituzione del latte scremato spray e/o roller extragrosso. Aiuta l'assorbimento dell'umidità.

Si usa nel salame e in qualsiasi impasto di carne o verdure asciugandoli e riducendone il calo peso. Nei salami si consiglia l'utilizzo di 1 Kg di preparato per 100 Kg di impasto; la dose può essere aumentata fino ad un massimo di 2 Kg nei salami tipo cacciatore. La resa del preparato è simile a quella del latte roller extragrosso. Nella produzione di mortadella si può abbassare del 20% la dose del preparato rispetto alla ricetta se abitualmente si usa il latte scremato spray.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere granulare.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	MILKOSAL
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Proteine	28 ± 1 %
- Umidità	< 5 %
- Materia grassa	< 1,5 %
- Lattosio	60 ± 1 %
- Ceneri	< 5 %
- Purezza	A / B
- PH (sol. 10%)	6,5 ± 0,1
- Densità apparente	500 ± 50 g/l
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 360/ kJ 1530
- Proteine	28 g
- Grassi	1 g
di cui saturi	0,5 g
- Carboidrati	60 g
di cui zuccheri	60 g
- Sale	1,6 g

SAL22PRO

Descrizione del prodotto

Preparato in polvere a base di proteine del siero di latte destinato alla produzione di prodotti carnei cotti.

Ingredienti

Proteine del latte, sale.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Leggero di latte.

CARATTERISTICHE	SAL 22 PRO
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Proteine	< 22 %
- Umidità	< 4 %
- Materia grassa	< 2,5 %
- Carboidrati	< 50%
- Ceneri	< 22%
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g
- Enterobatteriacee	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 360/ kJ 1528
- Proteine	22 g
- Grassi	2 g
di cui saturi	1 g
- Carboidrati	48 g
di cui zuccheri	48 g
- Sale	17 g

Dose

Approssimativamente: 1-2% sul prodotto finito.

SAL22PRO

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X		SI
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg.	SAL22PRO Preparato alimentare.	Proteine del latte , sale.
		In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Utilizzare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

REIMASCARPONE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di semifreddi e gelati al mascarpone.

Ingredienti

Latte scremato in polvere, destrosio, **mascarpone** in polvere, proteine del **latte**, aromi.

Funzionalità

Utilizzo in gelateria: aggiungere 30g di REIMASCARPONE ogni 1.000g di miscela al latte, mescolare e mantecare.

Utilizzo in pasticceria: aggiungere 40-50g di REIMASCARPONE ogni 1.000g di panna, creme o semifreddi ecc. Nel caso si utilizzi in creme o semifreddi bisogna diluire il preparato in una piccola quantità di prodotto, mescolare bene e unire poi alla rimanente.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Dolce e tipico di mascarpone.

CARATTERISTICHE	REIMASCARPONE
Chimico-fisiche	
- Proteine	24 ± 1 %
- Carboidrati	62 ± 1 %
di cui lattosio	30 ± 1 %
- Materia grassa	< 3 %
- Umidità	< 6 %
- Ceneri	5 ± 0,5 %
- pH	6,3 ± 0,2
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 354/ kJ 1505
- Proteine	24 g
- Grassi	2,5 g
di cui saturi	1 g
- Carboidrati	62 g
di cui zuccheri	62 g
- Sale	0,70 g

REIMASCARPONE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Buste in alluminato da 1Kg in cartoni da 10 confezioni. Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg.	Reimascarpone Preparato alimentare.	Latte scremato in polvere, destrosio, mascarpone in polvere, proteine del latte , aromi. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

REIYO

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di gelato allo yogurt.

Ingredienti

Latte scremato in polvere, Yogurt in polvere, Acido Citrico, Aromi.

Funzionalità

Gelateria: indicato per gelati al gusto di yogurt da usare a freddo per una migliore esaltazione dell'aroma. Aggiungere ad una base neutra nella dose indicativa di max 30g/Kg di Reiyò. Con l'aggiunta di yogurt fresco in parziale sostituzione (15-20%) del latte fresco si ottiene un gelato con fermenti lattici vivi. Il preparato non contiene fermenti lattici.

Pasticceria: indicato per la preparazione di semifreddi o creme al gusto di yogurt.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE	
Colore	Bianco crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine semiistantanea.
Gusto	Acido, sapore di yogurt senza retrogusto.

CARATTERISTICHE	REIYO
Chimico-fisiche	
- Proteine	27 ± 1 %
- Carboidrati	49 ± 1 %
- Solidi del latte	76 ± 1 %
- Materia grassa	< 2 %
- Umidità	< 5 %
- Ceneri	7 ± 0,5 %
- pH	3,7 ± 0,1
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 300/Kj 1272
- Proteine	26 g
- Grassi	1 g
di cui saturi	0,4 g
- Carboidrati	49 g
di cui zuccheri	49 g
- Sale	1,0 g

REIYO

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Buste in alluminato da 1Kg in cartoni da 10 confezioni.	Reiyo Preparato alimentare.	Latte scremato in polvere, Yogurt in polvere, Acidificante: Acido Citrico o E330, Aromi. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

CREMA SABRI CREMA PASTICCERA A FREDDO

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di crema pasticcera.

Ingredienti

Zucchero, amido modificato, **latte** scremato in polvere, proteine del **latte**, grassi vegetali, maltodestrine, sale, E160a, E472a, E202, aromi.

Funzionalità

Preparato alimentare per la preparazione di Crema Pasticcera a Freddo. CREMA SABRI è una crema base leggermente aromatizzata di colore giallo chiaro.

Sciogliere 350g di CREMA SABRI in 1 litro di latte intero oppure 400g di CREMA SABRI in 1 litro di acqua e mescolare con una frusta.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo-crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Dolce.

CARATTERISTICHE	CREMA SABRI
Chimico-fisiche	
- Proteine	8 ± 1 %
- Carboidrati	85 ± 1 %
- Materia grassa	< 5%
- Umidità	< 4,5 %
- Ceneri	< 2,5 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 402/ kJ 1701
- Proteine	8 g
- Grassi	2 g
di cui saturi	0,9 g
- Carboidrati	85 g
di cui zuccheri	63 g
- Sale	0,6 g

LAMIACREMA PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di crema pasticcera tradizionale a caldo ideale per la farcitura e coperture di dolci.

Ingredienti

Amido, Farina di semi di Carruba, Conservante: acido sorbico, aromi, colorante: β -carotene.

Funzionalità

Mescolare energicamente con la frusta 100g di preparato LAMIACREMA e 200-250g di zucchero con 500ml di latte fresco onde evitare la formazione di grumi, aggiungere altri 500ml di latte fresco e portare all'ebollizione mescolando continuamente. Far raffreddare e conservare in frigorifero. La crema ancora calda può essere aromatizzata con paste per pasticceria/gelateria nella dose di 150-200g per 1Kg di crema pasticcera.

Per ottenere una crema ancora più gustosa si consiglia di aggiungere uova alla ricetta di base, stemperandole con il preparato, zucchero e latte.

Dalla miscelazione in parti uguali del preparato LAMIACREMA e panna montata si ricava un'eccellente crema Chantilly.

Ottime coperture per profiteroles si preparano con la seguente ricetta: miscelare 80 g di preparato LAMIACREMA con 200-300g di zucchero e 1 litro di latte. Aggiungere ad ogni Kg di pasticceria ancora calda 150-200g di paste per pasticceria/gelateria al cioccolato o alla nocciola ed utilizzare immediatamente per la ricopertura dei profiteroles.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-arancione.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Dolce.

CARATTERISTICHE	LAMIACREMA
Chimico-fisiche	
- Proteine	< 1 %
- Carboidrati	86 ± 1 %
- Materia grassa	< 1 %
- Umidità	< 13 %
- Ceneri	< 1 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g
- Coliformi	Assente/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 25 ufc/g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 348/ kJ 1477
- Proteine	0,5 g
- Grassi	0,5 g
di cui saturi	0 g
- Carboidrati	86 g
di cui zuccheri	0,5 g
- Sale	0,30 g

LAMIACREMA PREPARATO ALIMENTARE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno di polietilene da 10Kg.	LAMIACREMA Preparato alimentare.	Amido, Addensante: Farina di semi di Carruba o E410, Conservante: acido sorbico o E200, aromi, Colorante: β-carotene o E160a.
		In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

REIMOUSSE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di mousse, pannacotta, crema bavarese.

Ingredienti

Destrosio, gelatina alimentare, sciroppo di glucosio, grassi vegetali, proteine del latte, aromi.

Funzionalità

Mousse a freddo: unire 100-125g di REIMOUSSE a 500g di panna fresca in una planetaria e miscelare bene e riporre in congelatore per 2-3 minuti. Montare quindi il composto fino a renderlo morbido e soffice. Infine unire 35-60g di pasta aromatizzata del gusto desiderato. Per ottenere una mousse più ricca si possono aggiungere anche 50g di tuorlo d'uovo pastorizzato e zucchero.

Mousse a caldo: riscaldare 100g di panna fresca a 40°C e unire 70-75g di REIMOUSSE e mescolare. Aggiungere quindi altri 400g di panna, riporre in congelatore per 3 minuti e montare per qualche minuto a bassa velocità e successivamente al massimo fino a rendere il composto morbido e soffice. Infine unire 35-60g di pasta aromatizzata del gusto desiderato. Per ottenere una mousse più ricca si possono aggiungere anche 50g di tuorlo d'uovo pastorizzato e zucchero.

Pannacotta: scaldare 200g di latte a 50-60°C e unire 130-150g di REIMOUSSE. Aggiungere 800g di panna fresca liquida o semimontata e aromatizzare a piacere.

Crema bavarese: scaldare 400g di latte a 50-60°C e unire 200g di REIMOUSSE. Aggiungere 200g di tuorlo pastorizzato e 100g di pasta aromatizzata. Infine incorporare 750g di panna fresca semimontata.

Fermapanna: aggiungere 10g di REIMOUSSE ogni 100g di panna fresca da montare. Il prodotto ottenuto può essere conservato a temperatura positiva.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco avorio.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Dolce.

CARATTERISTICHE	REIMOUSSE
Chimico-fisiche	
- Proteine	< 15 %
- Carboidrati	86 ± 1 %
- Materia grassa	< 2 %
- Umidità	< 8 %
- Ceneri	< 1 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 369/ kJ 1567
- Proteine	10 g
- Grassi	1,5 g
di cui saturi	0,8 g
- Carboidrati	86 g
di cui zuccheri	86 g
- Sale	0,15 g

CREPES REIRE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di crepes.

Ingredienti

Farina di **frumento** tipo 00, **Latte** intero in polvere, **Uovo** in polvere, **Panna** in polvere, Sale, Emulsionante E471, Agenti Lievificanti: E450(i), E500(ii).

Funzionalità

Preparato alimentare per la produzione di Crepes dal gusto neutro che si prestano ad essere farcite sia con condimenti/ripieni dolci che salati.

Versare 1Kg di prodotto in 1.6 litri di acqua; mescolare decisamente con un mixer fino ad ottenere una soluzione omogenea. Lasciare riposare per 10-15 minuti e versarlo sulla crepiera precedentemente riscaldata a circa 200°C.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere finissima.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	CREPES REIRE
Chimico-fisiche	
- Proteine	< 16 %
- Carboidrati	> 55 %
- Materia grassa	14 ± 1 %
- Umidità	< 12 %
- Ceneri	< 3 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 50.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 500 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 410/ kJ 1725
- Proteine	14 g
- Grassi	13,5 g
di cui saturi	7,5 g
- Carboidrati	55 g
di cui zuccheri	55 g
- Sale	0,30 g

CREPES REIRE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*	x		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova	x		SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Buste in polietilene da 1 Kg in cartoni da 10 confezioni.	Crepes Reire Preparato alimentare.	Farina di frumento tipo 00, Latte in polvere, Uovo in polvere, Panna in polvere, Sale, Emulsionante E471, Agenti Lievitanti: E450(i), E500(ii). In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

WAFFLE REIRE PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di waffle.

Ingredienti

Farina di **frumento** tipo 00, zucchero, oli vegetali, **uova** in polvere, sciroppo di glucosio, emulsionante: **E322**, aromi, agenti lievitanti: E450i, E500ii; sale, **caseinato** alimentare di sodio, stabilizzante: E451, antiagglomerante: E551.

Funzionalità

Preparato alimentare per la produzione di Waffles , che si prestano ad essere farciti con frutta fresca o condimenti dolci (es. zucchero a velo, gelato, panna montata, cioccolato, ecc.).

Versare 1 kg di prodotto in 500 ml di acqua a temperatura ambiente (dosaggio minimo consigliato); mescolare con frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Nel frattempo ungere con burro o olio vegetale la piastra per waffles, e riscaldarla a 220°C. A temperatura raggiunta, dosare il composto nello stampo, e cuocere fino a doratura desiderata.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di waffle.

CARATTERISTICHE	WAFFLE REIRE
Chimico-fisiche	
- Proteine	7± 1 %
- Carboidrati	69± 1 %
- Materia grassa	14 ± 0,5 %
- Umidità	< 11 %
- Ceneri	< 2 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 50.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 500 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 436 kJ 1836
- Proteine	7,6 g
- Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	30 g
di cui amido	40 g
- Grassi	14 g
di cui saturi	10 g
- Sale	1,14 g

WAFFLE REIRE PREPARATO ALIMENTARE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*	x		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova	x		SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia	x		SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10 Kg. Buste da 1 kg, cartone da 10 kg.	Waffle Reire. Preparato alimentare.	Farina di frumento tipo 00, zucchero, oli vegetali, uova in polvere, sciroppo di glucosio, emulsionante: E322 , aromi, agenti lievitanti: E450i, E500ii; sale, caseinato alimentare di sodio, stabilizzante: E451, antiagglomerante: E551. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

REIMIX SC 20 e FRUTTA MIX DMI

Descrizione del prodotto

Preparati alimentari in polvere per la produzione di gelato.

Ingredienti

Reimix SC 20: Latte Scremato in polvere, Maltodestrine, Destrosio, Proteine del Latte.
Frutta Mix DMI: Destrosio, Maltodestrine, Fibra alimentare, Correttore di acidità: E330.

Funzionalità

Preparati alimentari per la produzione di gelati alle creme e alla frutta. Facilitano la realizzazione di una base con ricetta propria raggruppando ingredienti funzionali necessari per la produzione del gelato. Non contenendo neutri si può personalizzare la propria ricetta a piacere.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Dolce.

CARATTERISTICHE	REIMIX	FRUTTAMIX DMI
Chimico-fisiche		
- Solidi del latte	71 ± 1 %	
- Proteine	28 ± 1 %	< 0,5 %
- Carboidrati	63 ± 1 %	Min. 90 %
- Materia grassa	< 1 %	< 1 %
- Umidità	< 5 %	< 6 %
- Ceneri	5 ± 0,5 %	Max. 6 %
- POD	14	35
- PAC	52	92
Microbiologiche		
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g	
Valori nutrizionali/100g		
- Valori energetici	Kcal 365/ kJ 1550	Kcal 360/ kJ 1530
- Proteine	28 g	0 g
- Grassi	0 g	0 g
di cui saturi	0 g	0 g
- Carboidrati	63 g	93 g
di cui zuccheri	63 g	93 g
- Sale	0,5 g	< 0,1 g

REIMIX SC 20 e FRUTTA MIX DMI

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni: LATTE E LATTOSIO (Reimix). ASSENTI (Fruttamix).

Allergeni (Reimix SC 20)	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Buste in polietilene da 1 Kg in cartoni da 20 confezioni.	Reimix SC 20 Frutta Mix DMI Preparati alimentari.	Reimix SC 20: Latte Scremato in polvere, Maltodestrine, Destrosio, Proteine del Latte .
		Frutta Mix DMI: Destrosio, Maltodestrine, Fibra alimentare, Correttore di acidità: E330.
		In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

GELATO SOFT

Descrizione del prodotto

Prodotto in polvere per la realizzazione di gelati soft allo yogurt.

Ingredienti-Etichettatura

Zucchero, proteine del LATTE, olio di cocco, destrosio, maltodestrine, YOGURT in polvere, sciroppo di glucosio, olio di palmisto, grasso vegetale idrogenato (cocco, palmisto);; addensante: E466; aromi; acidificante: E330; emulsionanti: E472a, E477; stabilizzante: E451; agente antiagglomerante: E551.

Funzionalità

Unire 1 Kg di prodotto a 2 Kg d'acqua, mescolando per far sciogliere completamente il prodotto. Quindi versare nella macchina per gelato soft.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco latte.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico di yogurt.

Caratteristiche	GELATO SOFT GUSTO YOGURT
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Proteine	13 ± 0,5%
- Umidità	< 3%
- Materia grassa	< 11%
- Carboidrati	< 69%
- Ceneri	< 3%
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 423/ kJ 1783
- Proteine	13 g
- Grassi	11 g
di cui saturi	7 g
- Carboidrati	65 g
di cui zuccheri	65 g
- Sale	0,90 g

GELATO SOFT

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X		SI
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Buste da 1 Kg in polietilene in cartoni da 10 confezioni.	GELATO SOFT allo YOGURT Preparato alimentare.	Zucchero, proteine del LATTE, olio di cocco, destrosio, maltodestrine, YOGURT in polvere, sciroppo di glucosio, olio di palmisto, grasso vegetale idrogenato (cocco, palmisto);, addensante: E466; aromi; acidificante: E330; emulsionanti: E472a, E477; stabilizzante: E451; agente antiagglomerante: E551. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: Conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

TOTALFIB 100 PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

Preparati alimentari in polvere a base di fibre vegetali.

Composizione

TOTALFIB 100 FRUTTA: fibra di glucosio, fibra alimentare, maltodestrine, destrosio.

TOTALFIB 100 CREMA: fibra alimentare, destrosio, fibra di glucosio, proteine del latte

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-Beige.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	TOTALFIB 100 FRUTTA	TOTALFIB 100 CREMA
Chimico-fisiche		
- Proteine	< 1 %	< 7 %
- Grassi	< 1 %	< 1 %
- Umidità	< 5 %	< 6 %
- Ceneri	< 1 %	< 1 %
- Carboidrati	Min. 95 %	Min. 90 %
di cui zuccheri	78 ± 1 %	52,5 ± 1 %
- P.A.C.	33	67
- P.O.D.	16	29,5
Microbiologiche		
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
- Enterobatteri	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g	Assente/25 g
Valori nutrizionali		
- Valori energetici	Kcal 393/ kJ 1645	Kcal 389/ kJ 1629
- Proteine	0 g	6 g
- Grassi	0 g	0 g
- Carboidrati	96 g	91 g
di cui zuccheri	78 g	52,5 g
- Sale	0,15 g	0,4 g

Funzionalità

Dosaggio consigliato: 50-100 g/Kg di miscela.

TOTALFIB 100 PREPARATO ALIMENTARE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	X (Totalfib 100 crema)	X (Totalfib 100 frutta)	SI
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10 Kg e buste in alluminato da 3 Kg in cartoni da 12 Kg.	TOTALFIB 100 FRUTTA. TOTALFIB 100 CREMA.	TOTALFIB 100 FRUTTA : fibra di glucosio, fibra alimentare, maltodestrine, destrosio. TOTALFIB 100 CREMA : fibra alimentare, destrosio, fibra di glucosio, proteine del latte. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; al Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; alla direttiva 2002/72/CE come modificata dal Reg. (CE) n. 975/2009; al Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

PANNAREI

Descrizione del prodotto

Semilavorato in polvere utilizzato nella produzione di dessert e semifreddi.

Ingredienti

Zucchero, Destrosio, Gelatina, **Latte** Scremato in polvere, amido modificato.

Funzionalità

Unire 150g PANNAREI, 200 g acqua, 750g panna fresca in una planetaria e montarli assieme. Riporre i dessert o i semifreddi in congelatore a -20°C per 10-15 minuti, quindi conservare fra -2°C e +2°C.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere finissima.
Gusto	Dolce di latte.

CARATTERISTICHE	PANNAREI
Chimico-fisiche	
- Proteine	13,5 ± 1 %
- Carboidrati	82,5 ± 1 %
di cui zuccheri	79 ± 1 %
- Grassi	< 1 %
di cui saturi	0,02%
- Umidità	< 5 %
- Ceneri	1 ± 0,5 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 385/ kJ 1638
- Proteine	13 g
- Carboidrati	82 g
di cui zuccheri	79 g
- Grassi	0 g
di cui saturi	0 g
- Sale	0,13 g

PANNAREI

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova			SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x	x	SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Buste in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 confezioni.	Pannarei Preparato alimentare.	Zucchero, Destrosio, Gelatina, Latte Scremato in polvere, Amido modificato. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

DORANTE DO-BRIO

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la doratura di biscotti e prodotti da forno in genere e per la preparazione di glasse superficiali nel settore dolciario.

Ingredienti

Zucchero, Destrosio, Aromi.

Funzionalità

Forma dorature trasparenti, uniformi, integre e aderenti ai prodotti senza formazione di bolle.

Do-Brio è pensato per essere spolverato direttamente sul prodotto prima della cottura.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere finissima.
Gusto	Dolce e acido senza retrogusto.

CARATTERISTICHE	DO-BRIO
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Proteine	< 0,5 %
- Carboidrati	98 ±1 %
di cui zuccheri	96 ±1 %
- Materia grassa	< 0,1 %
di cui saturi	0 %
- Umidità	< 0,3%
- Ceneri	< 0,2 %
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 1.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 396/ kJ 1682
- Proteine	0,2 g
- Carboidrati	98 g
di cui zuccheri	96 g
- Grassi	0 g
di cui saturi	0 g
- Sale	0,09 g

DORANTE DO-BRIO

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Do-Brio: sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10 Kg	Do-Brio Preparato alimentare.	Zucchero, Destrosio, Aromi.
		In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

PAN DI SPAGNA REIRE

Descrizione del prodotto

Preparato in polvere per la preparazione di Pan di Spagna.

Composizione

Pan di Spagna Completo Reire: Zucchero, Fecola di patate, Amido di riso, Farina di **frumento** 00, **Albume** in polvere, Proteine del **latte**, **Uovo** intero in polvere, Difosfato disodico, Bicarbonato di sodio, Amido, Esteri lattici dei mono-digliceridi, Esteri dell'1,2 propandiole degli acidi grassi, Sale, Sciroppo di glucosio, Farina di **soia**, β -carotene.

Funzionalità

Preparato in polvere ideale per la preparazione di pan di Spagna soffici e leggeri.

Dose Pan di Spagna Completo Reire: Unire 1 Kg di Pan di Spagna Completo Reire e 400 ml di acqua. Montare con una frusta alla massima velocità per circa 5 minuti. Inserire il composto ottenuto in uno stampo ed infornare a 180°C per 15-20 minuti (per spessore iniziale di 1,5 cm) e a 180°C per 35-40 minuti (per spessore iniziale di 3,0 cm).

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico di pan di Spagna.

CARATTERISTICHE	PAN DI SPAGNA COMPLETO REIRE
Chimico-fisiche	
- Proteine	< 11,5 %
- Umidità	< 9,0 %
- Materia grassa	< 2 %
- Carboidrati	76 \pm 1%
- Ceneri	< 5 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Enterobatteriaceae	< 100 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 357/ kJ 1497
- Proteine	10 g
- Grassi	1 g
di cui saturi	0 g
- Carboidrati	76 g
di cui zuccheri	40 g
- Sale	0,64 g

PAN DI SPAGNA REIRE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni: Pan di Spagna Completo Reire → **LATTE E LATTOSIO, GLUTINE, UOVA, SOIA.**

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*	x		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova	x (Pan di spagna completo)		SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia	x		NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Imballaggio
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10 Kg.	Pan di Spagna Completo Reire.	Conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Etichettatura:

Pan di Spagna Completo Reire: Zucchero, Fecola di patate, Amido di riso, Farina di **frumento tipo 00**, **Albumine** in polvere, Proteine del **latte**, **Uovo** intero in polvere, Agenti lievitanti: E450(i), E500(ii), Amido, Emulsionanti: E472b, E477, Sale, Sciroppo di glucosio, Farina di **soia**, β-carotene.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

YOGUCAKE REIRE

Descrizione del prodotto

Preparato in polvere per la preparazione di una torta base (simil margherita).

Ingredienti

Zucchero, Farina di **frumento** tipo 00, **Uovo** intero, Amido, **Yogurt** in polvere, E450(i), E500(ii), Sale, E202.

Funzionalità

Preparato in polvere ideale per la preparazione di svariate torte:

Dose per base torta: Unire 1 Kg di YOGUCAKE Reire a 600 ml di acqua e 350-400 ml di olio o burro. Montare con una frusta velocità per circa 2-3 minuti. Inserire il composto ottenuto in uno stampo ed infornare a 180°C per 25-30 min.

A piacere si possono aggiungere all'impasto gocce di cioccolato, o uvetta o scorza di limone in modo da aromatizzare secondo le esigenze la torta.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Dolce di yogurt e uovo.

CARATTERISTICHE	YOGUCAKE
Chimico-fisiche	
- Proteine	< 9 %
- Umidità	< 8,5 %
- Materia grassa	< 4,5 %
- Carboidrati	< 76%
- Ceneri	< 4,5%
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 375/ kJ 1589
- Proteine	8,5 g
- Grassi	4,3 g
- di cui saturi	0,66 g
- Carboidrati	75 g
- di cui zuccheri	42 g
- Sale	0,6 g

YOGUCAKE REIRE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*	x		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova	x		SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10 Kg.	YOGUCAKE REIRE Preparato alimentare.	Zucchero, Farina di frumento tipo 00, Uovo intero, Amido, Yogurt in polvere, E450(i), E500(ii), Sale, E202.

Etichettatura: In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

BESCIAMELLA MIX A CALDO PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la preparazione di Besciamella a caldo.

Ingredienti

Latte scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, farina di **frumento** tipo 00, amido di **frumento**.

Funzionalità

Utilizzato nei preparati alimentari e gastronomici. Diluire 1 Kg di prodotto in 5 litri e mezzo - 6 litri d'acqua bollente a fuoco spento ed agitare con un mixer oppure diluire 1 Kg di preparato in 5 litri e mezzo - 6 litri d'acqua e cuocere a bagnomaria agitando fino a quando la temperatura interna arriva a 85°C. Il quantitativo può essere variato a seconda della densità desiderata. Alla besciamella ottenuta è possibile aggiungere burro o panna, spezie ed aromi, secondo i propri gusti. Sopporta il congelamento.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco latte.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Neutro di besciamella senza retrogusto

CARATTERISTICHE	BESCIAMELLA MIX A CALDO
Chimico-fisiche	
- Proteine	14 ± 1 %
- Zuccheri	38 ± 1 %
- Materia grassa	< 1 %
- Umidità	8 ± 1 %
- Ceneri	3 ± 0,5 %
- Amido	33 ± 1 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 100 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 349/kJ 1484
- Proteine	14 g
- Carboidrati	72 g
di cui zuccheri	38 g
- Grassi	0,6 g
di cui saturi	0,3 g
- Sale	0,35 g

BESCIAMELLA MIX A CALDO PREPARATO ALIMENTARE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*	x		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 Kg.	Besciamella mix a caldo. Preparato alimentare.	Latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, farina di frumento tipo 00, amido di frumento . In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

BESCIAMELLA ISTANTANEA PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la preparazione di Besciamella a freddo.

Ingredienti

Latte in polvere, Amido modificato, Siero di **latte**, Fibra alimentare, Sale.

Funzionalità

Utilizzato nei preparati alimentari e gastronomici. Diluire 1 Kg di prodotto in 5 litri e mezzo - 6 litri d'acqua a temperatura ambiente ed agitare con vigore con una frusta. La quantità d'acqua utilizzata può variare a seconda della densità del prodotto che si vuole ottenere. Aggiungere, a piacere, eventuali spezie.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco latte.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Neutro di besciamella senza retrogusto

CARATTERISTICHE	BESCIAMELLA ISTANTANEA
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Proteine	12 ± 1 %
- Zuccheri	28 ± 1 %
- Materia grassa	15 ± 1 %
- Umidità	< 7 %
- Ceneri	5 ± 1 %
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- Valori energetici	Kcal 425/ kJ 1786
- Proteine	11,5 g
- Carboidrati	61 g
di cui zuccheri	28 g
- Grassi	15 g
di cui saturi	2,0 g
- Sale	2,02 g

BESCIAMELLA Istantanea PREPARATO ALIMENTARE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 Kg. Buste in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.	Besciamella Istantanea preparato alimentare.	Latte in polvere, Amido modificato, Siero di latte , Fibra alimentare, Sale. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

REIPAN PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la preparazione del pane al latte.

Ingredienti

Latte intero in polvere, Saccarosio, Destrosio.

Funzionalità

Utilizzato nei preparati alimentari e in particolare nei prodotti della panificazione al fine di migliorarne il gusto e i processi fermentativi. Pane al latte senza miglioratori: almeno 1 Kg di Reipan ogni 100 Kg di farina.

Pane al latte con miglioratori: utilizzare almeno 2 Kg di Reipan ogni 100 Kg di farina.

Utilizzo in forma liquida: diluire 100 g di Reipan in 920 g d'acqua tiepida (l'acqua tiepida favorisce il dissolvimento del saccarosio; non utilizzare acqua troppo calda). Versare il liquido ottenuto sull'impasto.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere semiistantanea.
Gusto	Di latte zuccherato senza retrogusto.

CARATTERISTICHE	REIPAN
Chimico-fisiche	
- Proteine	11 ± 1 %
- Carboidrati	70 ± 1 %
- Materia grassa	12 ± 0,5 %
- Umidità	< 5 %
- Ceneri	Min. 2,5 %
- Solubilità	98 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 40.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 430/ kJ 1820
- Proteine	11 g
- Carboidrati	70 g
di cui zuccheri	70 g
- Grassi	11 g
di cui saturi	2 g
- Sale	0,40 g

REIPAN PREPARATO ALIMENTARE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg.	Reipan preparato alimentare.	Latte intero in polvere, Saccarosio, Destrosio.
		In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

GNOCCHI REIRE PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di gnocchi di patate.

Ingredienti

Gnocchi Silver: Farina di patata, Amido di mais, Farina di **frumento** tipo 00, Amido di **frumento**, Sale, E471, E450i, E202, E304, **E223**, E330.

Funzionalità

Preparato per gnocchi indicato sia per lavorazioni artigianali che adatti alla grande distribuzione. Grazie all'ottima qualità ed al dosaggio ottimale degli ingredienti, conferiscono agli gnocchi una buona tenacità e resistenza.

Dosi: aggiungere la polvere (1 Kg di prodotto) all'acqua (1,100 litri d'acqua fredda); mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per alcuni minuti e introdurlo nella macchina formatrice degli gnocchi.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo chiaro.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico di patata.

CARATTERISTICHE	SILVER
Chimico-fisiche	
- Proteine	6,5 ±1 %
- Carboidrati	79 ±1 %
- Materia grassa	< 1 %
- Umidità	< 13%
- Ceneri	< 5 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 50.000 ufc/g
- Enterobatteriaceae	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 500 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
- Salmonella spp	
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 341/ kJ 1450
- Proteine	6,5 g
- Carboidrati	79 g
- di cui zuccheri	0,5 g
- Grassi	0,5 g
- di cui saturi	0,02 g
- Sale	2 g

GNOCCHI REIRE PREPARATO ALIMENTARE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*	x		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)	x		NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10 Kg	Gnocchi Silver Preparati alimentari.	Farina di patata, Amido, Farina di frumento tipo 00, Amido di frumento , Sale, E471, E450i, E202, E304, E223 , E330. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

LIEVITI CHIMICI REIBAKING POWDER – CREMTARTE BAKING

Descrizione del prodotto

Lievito chimico istantaneo.

Ingredienti

REIBAKING POWDER DOLCE : difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di mais.
REIBAKING POWDER SALATO: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di mais.
REIBAKING POWDER PLUS : difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di mais.
REIBAKING POWDER PIADA : difosfato disodico, bicarbonato di sodio, amido di mais.
CREMTARTE BAKING: amido di mais, cremortartaro e bicarbonato di sodio.

Funzionalità

REIBAKING POWDER SALATO: Particolarmente indicato per prodotti da forno salati e gastronomici con sviluppo elevato del volume.
REIBAKING POWDER PLUS: Particolarmente indicato per prodotti gastronomici e dolciari con sviluppo medio del volume.
REIBAKING POWDER PIADA: Particolarmente indicato per prodotti gastronomici e dolciari con sviluppo moderato del volume.
REIBAKING POWDER DOLCE: Particolarmente indicato per prodotti dolciari con basso sviluppo del volume.
CREMTARTE BAKING: Polvere lievitante non aromatizzata specifica per torte, dolci e prodotti da forno salati in cui è richiesta una lievitazione istantanea (la lievitazione risulta più rapida rispetto ad altri lieviti chimici).

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.

CARATTERISTICHE	REIBAKING POWDER DOLCE	REIBAKING POWDER SALATO	REIBAKING POWDER PLUS	REIBAKING POWDER PIADA	CREMTARTE BAKING
Chimico-fisiche					
- Proteine	< 0,1 %	< 0,1 %	< 0,1 %	≤ 0,1 %	< 0,1 %
- Umidità	< 25 %	< 25 %	< 25 %	< 25 %	< 8 %
- Ceneri	> 50 %	> 45 %	> 45 %	> 45 %	> 20 %
- Carboidrati	< 18 %	< 22,5 %	< 18 %	< 22,5 %	< 70 %
Microbiologiche					
- Carica mesofila totale	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g
- Enterobatteri	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g	Assente/g
Valori nutrizionali					
- Valori energetici	Kcal 70/ kJ 299	Kcal 90/ kJ 381	Kcal 63/ kJ 266	Kcal 82/ kJ 347	Kcal 284/ kJ 1205
- Proteine	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
- Grassi	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
- Carboidrati	17,5 g	22 g	15 g	20 g	70 g
- di cui zuccheri	0 g	0 g	0 g	0 g	26 g
- Sale	46 g	46 g	49 g	46 g	11,5 g

LIEVITI CHIMICI REIBAKING POWDER – CREMTARTE BAKING

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	SI
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10-15-25 Kg. Disponibile anche in confezioni da 1 Kg.	Reibaking powder dolce. Reibaking powder salato. Reibaking powder plus. Reibaking powder piada. Cremtarte-baking.	E450i, E500ii, amido. In particolare: CREMTARTE BAKING: amido, E336(i), E500ii.

Etichettatura: In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Utilizzare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

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	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Farinoso.

CARATTERISTICHE	REI-SAUCE
Chimico-fisiche	
- Proteine	< 0,5 %
- Carboidrati	Min. 89 %
- Materia grassa	< 1 %
- Umidità	< 10 %
- Ceneri	< 1 %
- Solfiti (come SO ₂)	Max. 10 ppm
Microbiologiche	
- 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
Valori nutrizionali/100g	
- 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

REI-SAUCE ADDENSANTE ALIMENTARE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Buste in polietilene da 1 Kg in confezioni da 10 Kg.	Rei-Sauce Preparato alimentare.	Amido modificato, sciroppo di glucosio. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

MIX CONFETTURE

Descrizione del prodotto

Mix confetture.

Ingredienti

Zucchero, E440 pectina.

Funzionalità

Per ottenere 1 Kg di marmellata unire: 570g di frutta passata , 30g di mix confetture, 450g zucchero, 15g succo di limone e 10g acqua (si considera una perdita di 80-90g di acqua per evaporazione).

Lavare e denocciolare tutta la frutta e passarla al frullatore in modo da ottenere una purea. Mettere tutta la frutta nel recipiente di cottura ed aggiungervi il MIX CONFETTURE con lo zucchero (preparato precedentemente) mescolando energicamente in modo da disperderlo uniformemente.

Iniziare il riscaldamento e portare a bollire lentamente, aggiungere il succo di limone. Spegnerne il fuoco e continuare a mescolare per un paio di minuti eliminando l'eventuale schiuma formatasi e quindi riempire i vasetti precedentemente sterilizzati.

Chiudere ermeticamente e capovolgere. Lasciare raffreddare e conservare al riparo dalla luce.

Per ottenere Gelatine di frutta la dose d'utilizzo consigliata è 1.5% sul prodotto finito (Brix circa 60-75%), a pH acido (3.5-3.7).

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Dolce.

CARATTERISTICHE	MIX CONFETTURE
Chimico-fisiche	
- Proteine	< 1 %
- Carboidrati	Min. 95 %
di cui saccarosio	Min. 70 %
- Materia grassa	< 1 %
- Umidità	< 3 %
- Ceneri	< 1 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 393/ kJ 1669
- Proteine	0 g
- Carboidrati	97 g
di cui saccarosio	97 g
- Grassi	0 g
di cui saturi	0 g
- Sale	0,04 g

MIX CONFETTURE PREPARATO ALIMENTARE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno di polietilene da 10Kg.	Mix Confetture preparato alimentare.	Zucchero, pectina o E440.
		In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

NEUTRO FRUTTA NEUTRI PER GELATI A BASE ACQUA

Descrizione del prodotto

Miscele di addensanti e stabilizzanti specifiche per gelati base acqua.

Ingredienti

REI 120: E412 Gomma di guar, E 415 Xanthano, E410 Farina di semi di carruba

CREMODAN SL24: E410 Farina di semi di carruba, E471 Monodigliceridi degli acidi grassi, Destrosio, E461 Metilcellulosa, E407 Carragenina, E440 Pectina.

SHERBELIZER: E405 Alginato di 1,2 propandiolo, E417 Gomma di tara, E412 Gomma di guar

Funzionalità

REI 120: Conferisce un'eccellente protezione da shock termici, buon controllo della viscosità, facilità di aerazione, eccellente stabilità in prodotti neutri o acidi, corpo consistente e struttura cremosa, completo rilascio del gusto, facilità di lavorazione.

CREMODAN SL24: Pensato per l'utilizzo a caldo e per la preparazione di sorbetti. Garantisce una struttura fine e cremosa, previene il calo del volume e ritarda la formazione dei cristalli di ghiaccio. Inoltre migliora la resistenza allo scioglimento e genera un "overrun" stabile.

SHERBELIZER: Consente la preparazione di gelati di morbida struttura che si mantengono tali anche durante una lunga conservazione. È inoltre l'unico stabilizzante che resiste ai pH bassi (fino a 3) ed esplica le sue funzioni anche in un ambiente acido.

DOSI CONSIGLIATE:

REI 120: 1-2 g/Kg

CREMODAN SL24: 5,5-6 g/Kg

SHERBELIZER: 3-5 g/Kg

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	REI 120	CREMODAN SL24	SHERBELIZER
Chimico-fisiche			
- pH (sol. 10%)	5 - 8	6 - 8	6 - 8
Microbiologiche			
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g	Assente
- Muffe e Lieviti	< 200 ufc/g	< 500 ufc/g	< 200 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g	Assente/g	Assente
Valori nutrizionali/100g			
- Apporto energetico	38 Kcal/156 kJ	405 Kcal/1665 kJ	97 Kcal/395 kJ
- Proteine	4 g	2 g	8 g
- Carboidrati	82,5 g	15 g	50 g
- di cui zuccheri	82 g	15 g	0 g
- Grassi	0,8 g	27 g	0 g
- di cui saturi	0 g	26 g	0 g
- Sale	0,8 g	0,1 g	0,2 g

NEUTRO FRUTTA NEUTRI PER GELATI A BASE FRUTTA

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	SI
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Etichettatura
REI 120 e SHERBELIZER : Buste in alluminato da 5 Kg. CREMODAN SL24 : Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg e Buste in alluminato da 3 Kg.	<u>REI 120</u> : E412, E415, E410.
	<u>CREMODAN SL24</u> : E410, E471, destrosio, E461, E407, E440.
	<u>SHERBELIZER</u> : E405, E417, E412.
	In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

NEUTRO CREMA NEUTRI PER GELATI A BASE LATTE

Descrizione del prodotto

Miscele di emulsionanti, addensanti e stabilizzanti specifiche per gelati base latte.

Ingredienti

REI 5 : Monodigliceridi degli acidi grassi E471, alginato di sodio E401, farina di semi di carruba E410, farina di semi di guar E412 e gomma xanthano E 415.

CREMODAN SE30: E471 Monodigliceridi degli acidi grassi, E410 Farina di semi di carruba, E401 Alginato di Sodio, E412 Gomma di Guar, E407 Carragenina.

Funzionalità

REI 5: Basso dosaggio, resa elevata, tempi brevi di maturazione (si raggiunge la viscosità massima in tempi relativamente brevi), comodità d'impiego, miglioramento delle caratteristiche del gelato, riduzione della contrazione in fase di stoccaggio, aumenti sensibili del volume, buona dispersione/idratazione senza formazione di grumi, controllo della formazione dei cristalli di ghiaccio.

CREMODAN SE30: Garantisce una tessitura liscia e cremosa, previene il calo del volume e ritarda la formazione di cristalli di ghiaccio. Inoltre crea un'ottima dispersione dell'aria nella miscela e un "Overrun" stabile.

DOSI CONSIGLIATE:

REI 5: 5 g/Kg

CREMODAN SE30: 4,5-6,5 g/Kg

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico di latte senza retrogusti.

CARATTERISTICHE	REI 5	CREMODAN SE30
Chimico-fisiche		
- pH (sol. 10%)	5 - 8	6 - 8
Microbiologiche		
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente
- Muffe e Lieviti	< 200 ufc/g	< 500 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/g	Assente
Valori nutrizionali/100g		
- Apporto energetico	597 Kcal/2511 kJ	660 Kcal/2710 kJ
- Proteine	1,3 g	1 g
- Carboidrati	22 g	0 g
- di cui zuccheri	0 g	0 g
- Grassi	0 g	68 g
- di cui saturi	0 g	67 g
- Sale	2,00 g	0,10 g

NEUTRO CREMA NEUTRI PER GELATI A BASE CREMA LATTE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	SI
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/Kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Etichettatura
REI 5 : Buste in alluminato da 5 Kg. CREMODAN SE30 : Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg e Buste in alluminato da 3 Kg.	REI 5 : E471, E401, E410, E412, E415.
	CREMODAN SE30 : E471, E410, E401, E412, E407.
	In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

NEUTRO A FREDDO CREMODAN 500 COLDLINE

Descrizione del prodotto

È una miscela di emulsionanti-stabilizzanti funzionanti a freddo, di grado alimentare, in polvere.

Ingredienti

E471 Mono-digliceridi degli acidi grassi, E477 Esteri dell'1.2 propandiolo degli acidi grassi (36%), E466 Carbossimetilcellulosa, E412 gomma di guar.

Antiagglomerante: Sali di sodio, potassio e calcio degli acidi grassi (E470a) (da non dichiarare in etichetta).

Funzionalità

Prodotto ideale per l'impiego nei gelati preparati a freddo, senza pastorizzazione (tipo "soft serve").

DOSE CONSIGLIATE: 0,5-0,7% sul prodotto finito.

Cremodan 500 Coldline può essere aggiunto agli altri ingredienti sia separatamente che premiscelato con lo zucchero. È importante assicurare una buona agitazione per realizzare la giusta distribuzione nella massa della miscela. Per la completa idratazione degli stabilizzanti è necessario un periodo di maturazione di 30 minuti.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Granulare.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	CREMODAN 500 COLDLINE
Chimico-fisiche	
- Umidità	Max. 4%
- Ceneri	Max. 11%
- Grassi	73-77%
- Fibre	13-17%
- Sodio	1,5-2,5%
- Emulsionanti	Max. 79%
- Arsenico	Max. 3 mg/Kg
- Piombo	Max. 5 mg/Kg
- Mercurio	Max. 1 mg/Kg
- Cadmio	Max. 1 mg/Kg
- Metalli pesanti	Max. 10 mg/Kg
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g
- Coliformi	Assente/0,1g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 500 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente/1g
Valori Nutrizionali/100g	
- Energia	710 Kcal/2900 kJ
- Proteine	1 g
- Carboidrati	0 g
- Grassi	76-80 g
- di cui zuccheri	76-78 g
- Fibre	13-17 g
- Sodio	1,5-2,5 g

NEUTRO A FREDDO CREMODAN 500 COLDLINE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta a guscio**		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** * Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 kg.	Emulsionanti: E471, E477; Stabilizzanti E466, E412.
	In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

NEUTRO SENZA ADDITIVI CREMODAN NATURATEX 20

Descrizione del prodotto

CREMODAN NATURATEX 20 è una miscela di stabilizzanti di grado alimentare, in polvere, idonea per la preparazione di gelati senza additivi (numeri E) composta da:

- Inulina;
- Farina di riso;
- Proteine del latte;
- Fibra di limone;

Conformità: FAO/WHO, EU, Food Chemicals Codex.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	CREMODAN NATURATEX 20
Chimico-fisiche	
- Umidità	Max. 7%
- Ceneri	Max. 5%
- Arsenico	Max. 3 mg/Kg
- Piombo	Max. 5 mg/Kg
- Mercurio	Max. 1 mg/Kg
- Cadmio	Max. 1 mg/Kg
- Metalli pesanti	Max. 10 mg/Kg
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 500 ufc/g
- Coliformi	Assente/0,1g
- Staphylococcus aureus	Assente/1g
Valori Nutrizionali 100g	
- Energia	210 Kcal/880 kJ
- Proteine	26 g
- Carboidrati	25 g
di cui zuccheri	3 g
- Grassi	< 1 g
di cui saturi	0 g
- Fibre	42 g
- Sale	< 0,01 g

Funzionalità

Dosaggio consigliato: 15-20 g/Kg sul prodotto finito (con grasso 10%).

Vantaggi: conferisce una tessitura liscia e ottima cremosità, assicura alto overrun, garantisce ottima resistenza allo scioglimento e resiste agli shock termici.

MODALITA' D'USO: Cremodan Naturatex 20 è sviluppato per gelati con 10-16% di grasso e 1% di tuorlo d'uovo, può essere aggiunto agli altri ingredienti premiscelandolo con lo zucchero. È importante assicurare una buona agitazione per realizzare la giusta distribuzione nella massa della miscela e assicurare un trattamento termico di 80°C per la completa solubilizzazione. Per la completa idratazione degli stabilizzanti è necessario un periodo di maturazione di almeno 3 ore.

NEUTRO SENZA ADDITIVI CREMODAN NATURATEX 20

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 kg. Buste da 3 Kg cartoni da 18 Kg.	Fibre alimentari, Farina di riso, Proteine del Latte . In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.