

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
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Proteine	24 ± 1 %
- Carboidrati	62 ± 1 %
di cui lattosio	30 ± 1 %
- Materia grassa	Max. 3 %
- Umidità	Max. 6 %
- Ceneri	5 ± 0,5 %
- pH	6,3 ± 0,2
<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	Max. 40.000 ufc/g
- Coliformi	Max. 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	Max. 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
<u>Valori nutrizionali/100g</u>	
- 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 maledoranti.