

TOTALFIB 100 PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

Preparati alimentari in polvere a base di fibre vegetali.

Composizione

TOTALFIB 100 FRUTTA: fibra di glucosio, inulina, fibra di limone, maltodestrine, destrosio.

TOTALFIB 100 CREMA: inulina, fibra di limone, destrosio, 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	Max. 1 %	Max. 7 %
- Grassi	Max. 1 %	Max. 1 %
- Umidità	Max. 5 %	Max. 6 %
- Ceneri	Max. 1 %	Max. 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	Max. 40.000 ufc/g	Max. 40.000 ufc/g
- Enterobatteri	Max. 10 ufc/g	Max. 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	Max. 100 ufc/g	Max. 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	--	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, inulina, fibra di limone, maltodestrine, destrosio. TOTALFIB 100 CREMA: inulina, fibra di limone, destrosio, proteine del latte In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e svegauc. mod.

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.