

## 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	
<b>Colore</b>	Bianco crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere finissima.
<b>Gusto</b>	Dolce di latte.

CARATTERISTICHE	PANNAREI
<b>Chimico-fisiche</b>	
- Proteine	13,5 ± 1 %
- Carboidrati	82,5 ± 1 %
di cui zuccheri	79 ± 1 %
- Grassi	Max. 1 %
di cui saturi	0,02%
- Umidità	Max. 5 %
- Ceneri	1 ± 0,5 %
<b>Microbiologiche</b>	
- 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
<b>Valori nutrizionali/100g</b>	
- 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 <sub>2</sub> )		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, <b>Latte</b> 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

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