

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	Max. 0,5 %
- Carboidrati	98 ±1 %
di cui zuccheri	96 ±1 %
- Materia grassa	< 0,1 %
di cui saturi	0 %
- Umidità	Max. 0,3%
- Ceneri	Max. 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
<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.

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.