

BESCIAMELLA "A CALDO" 1%MG e 14%MG PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

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

Besciamella mix a caldo 1% mg: il prodotto presenta un ridotto contenuto di grassi, ottima lavorabilità e si distingue proprio in virtù della sua composizione altamente personalizzabile per semplice aggiunta di ingredienti, ad esempio spezie e o grassi, di tipo e in quantità variabili a seconda del sapore finale desiderato.

Besciamella a caldo 14% mg: Uno dei pregi principali di questo preparato risiede proprio nel profilo sensoriale che richiama quello tipico di una besciamella fresca. Presenta inoltre una viscosità mediamente elevata e un'ottima resistenza allo scongelamento.

Ingredienti

Besciamella mix a caldo 1% mg: **Latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, farina di **frumento** tipo 00, amido di **frumento**.

Besciamella a caldo 14% mg: **Farina di frumento tipo 00, Siero di latte, Burro in polvere, Amido, Sale.**

Funzionalità

Utilizzato nei preparati alimentari e gastronomici. Diluire 1 Kg di prodotto in 5 litri e mezzo - 6 litri d'acqua (55-60°C), agitare con una frusta fino ad ebollizione ed all'ottenimento di una texture omogenea e liscia. Il quantitativo d'acqua può essere variato a seconda della densità desiderata. 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 MIX A CALDO 1% MG	BESCIAMELLA A CALDO 14% MG
Chimico-fisiche		
- Proteine	14 ± 1 %	9 ± 2 %
- Materia grassa	Max. 1 %	14 ± 2 %
- Umidità	8 ± 1 %	Max. 10 %
- Ceneri	3 ± 0,5 %	Max. 7 %
Microbiologiche		
- Carica mesofila totale	Max. 40.000 ufc/g	Max. 40.000 ufc/g
- Coliformi	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	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g		
- Valori energetici	Kcal 349/kJ 1484	Kcal 423/ kJ 1780
- Proteine	14 g	9,0 g
- Carboidrati	72 g	14 g
- di cui zuccheri	38 g	8,9 g
- Grassi	0,6 g	65 g
- di cui saturi	0,3 g	25,5 g
- Sale	0,35 g	2,91 g

BESCIAMELLE "A CALDO" 1%mg e 14%mg 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 1%mg Preparato alimentare. Besciamella a caldo 14%mg Preparato alimentare.	Vedi sezione ingredienti; 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	Besciamella mix a caldo 1% mg: Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione. Besciamella a caldo 14% MG: 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.