

BESCIAMELLA "A FREDDO" PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la preparazione di Besciamella a freddo. La rimozione della fase di riscaldamento iniziale può tradursi in una riduzione dei tempi produttivi con conseguente taglio dei costi.

Il prodotto ricostituito si presenta di colore bianco luminoso con una nota aromatica di latte piuttosto marcata.

Ingredienti

Latte in polvere, Amido modificato, Siero di **latte**, Fibre vegetali (bambù, inulina), Sale.

Funzionalità

Utilizzato nei preparati alimentari e gastronomici. Diluire 1 Kg di prodotto in 5 litri e mezzo - 6 litri d'acqua a temperatura ambiente ed agitare con vigore con una frusta. La quantità d'acqua utilizzata può variare a seconda della densità del prodotto che si vuole ottenere. 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 "A FREDDO" |
|----------------------------------|------------------------|
| Chimico-fisiche | |
| - Proteine | 12 ± 1 % |
| - Zuccheri | 28 ± 1 % |
| - Materia grassa | 15 ± 1 % |
| - Umidità | Max. 7 % |
| - Ceneri | 5 ± 1 % |
| Microbiologiche | |
| - 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 |
| Valori nutrizionali /100g | |
| - Valori energetici | Kcal 425/ kJ 1786 |
| - Proteine | 11,5 g |
| - Carboidrati | 61 g |
| di cui zuccheri | 28 g |
| - Grassi | 15 g |
| di cui saturi | 2,0 g |
| - Sale | 2,02 g |

BESCIAMELLA "A FREDDO" 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. Buste in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 Kg. | Besciamella a freddo preparato alimentare. | Latte in polvere, Amido modificato, Siero di latte , Fibre vegetali (bambù, inulina), Sale. 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 maleodoranti. |