

NEUTRO A FREDDO CREMODAN 500 COLDLINE

Descrizione del prodotto

È una miscela di emulsionanti-stabilizzanti funzionanti a freddo, di grado alimentare, in polvere.

Ingredienti

E471 Mono-digliceridi degli acidi grassi, E477 Esteri dell'1.2 propandiolo degli acidi grassi (36%), E466 Carbossimetilcellulosa, E412 gomma di guar.

Antiagglomerante: Sali di sodio, potassio e calcio degli acidi grassi (E470a) (da non dichiarare in etichetta).

Funzionalità

Prodotto ideale per l'impiego nei gelati preparati a freddo, senza pastorizzazione (tipo "soft serve").

DOSE CONSIGLIATE: 0,5-0,7% sul prodotto finito.

Cremodan 500 Coldline può essere aggiunto agli altri ingredienti sia separatamente che premiscelato con lo zucchero. È importante assicurare una buona agitazione per realizzare la giusta distribuzione nella massa della miscela. Per la completa idratazione degli stabilizzanti è necessario un periodo di maturazione di 30 minuti.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco/Crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Granulare.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	CREMODAN 500 COLDLINE
Chimico-fisiche	
- Umidità	Max. 4%
- Ceneri	Max. 11%
- Grassi	73-77%
- Fibre	13-17%
- Sodio	1,5-2,5%
- Emulsionanti	Max. 79%
- Arsenico	Max. 3 mg/Kg
- Piombo	Max. 5 mg/Kg
- Mercurio	Max. 1 mg/Kg
- Cadmio	Max. 1 mg/Kg
- Metalli pesanti	Max. 10 mg/Kg
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	Max. 10.000 ufc/g
- Coliformi	Max. 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Muffe e Lieviti	Max. 500 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Valori Nutrizionali/100g	
- Energia	710 Kcal/2900 kJ
- Proteine	1 g
- Carboidrati	0 g
- Grassi	76-80 g
di cui zuccheri	76-78 g
- Fibre	13-17 g
- Sodio	1,5-2,5 g

NEUTRO A FREDDO CREMODAN 500 COLDLINE

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	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
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	NO
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 25 kg.	Cremodan 500 coldline	Emulsionanti: E471, E477; Stabilizzanti E466, E412. 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.