

## NEUTRO SENZA ADDITIVI CREMODAN NATURATEX 20

### Descrizione del prodotto

CREMODAN NATURATEX 20 è una miscela di stabilizzanti di grado alimentare, in polvere, idonea per la preparazione di gelati senza additivi (numeri E) composta da:

- Inulina;
- Farina di riso;
- Proteine del latte;
- Fibra di limone;

Conformità: FAO/WHO, EU, Food Chemicals Codex.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere.
<b>Gusto</b>	Neutro.

CARATTERISTICHE	CREMODAN NATURATEX 20
<b>Chimico-fisiche</b>	
- Umidità	Max. 7%
- Ceneri	Max. 5%
- 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
<b>Microbiologiche</b>	
- Carica mesofila totale	Max. 10.000 ufc/g
- Muffe e Lieviti	Max. 500 ufc/g
- Coliformi	Assente/0,1g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
<b>Valori Nutrizionali 100g</b>	
- Energia	210 Kcal/880 kJ
- Proteine	26 g
- Carboidrati	25 g
di cui zuccheri	3 g
- Grassi	< 1 g
di cui saturi	0 g
- Fibre	42 g
- Sale	< 0,01 g

### Funzionalità

Dosaggio consigliato: 15-20 g/Kg sul prodotto finito (con grasso 10%).

Vantaggi: conferisce una tessitura liscia e ottima cremosità, assicura alto overrun, garantisce ottima resistenza allo scioglimento e resiste agli schok termici.

MODALITA' D'USO: Cremodan Naturatex 20 è sviluppato per gelati con 10-16% di grasso e 1% di tuorlo d'uovo, può essere aggiunto agli altri ingredienti premiscelandolo con lo zucchero. È importante assicurare una buona agitazione per realizzare la giusta distribuzione nella massa della miscela e assicurare un trattamento termico di 80°C per la completa solubilizzazione. Per la completa idratazione degli stabilizzanti è necessario un periodo di maturazione di almeno 3 ore.

## NEUTRO SENZA ADDITIVI CREMODAN NATURATEX 20

### 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 <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
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 kg. Buste da 3 Kg cartoni da 18 Kg.	Cremodan Naturatex 20	Fibre alimentari, Farina di riso, Proteine del <b>Latte</b> . 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.