

BESCIAMELLA CON GRASSI VEGETALI "A CALDO" 14%MG e "A FREDDO" 14%MG

Descrizione del prodotto

Preparati alimentari in polvere per la preparazione di besciamella a caldo e di besciamella a freddo con grassi vegetali in sostituzione ai tradizionali grassi del latte, con la sola aggiunta di acqua. L'uso di grassi vegetali in polvere derivante esclusivamente da cocco consente di ottenere un prodotto *palm oil-free*.

Besciamella a caldo: studiata per ottenere una riduzione dei costi di produzione senza sacrificare le caratteristiche sensoriali e prestazionali tipiche del prodotto, presenta una propensione ai trattamenti tecnologici paragonabile a quella del prodotto con grassi del latte con una buona resistenza allo scongelamento.

Besciamella a freddo: caratterizzata da una struttura lunga e spatolabile con bassa viscosità, si addensa a temperatura ambiente con riduzione dei tempi produttivi con un ulteriore taglio dei costi.

Ingredienti

Besciamella a caldo: Farina di **frumento** tipo 00, siero di **latte** in polvere, grasso di cocco in polvere raffinato, amidi, sale.

Besciamella a freddo: Amido modificato, **latte** in polvere, siero di **latte** in polvere, grasso di cocco in polvere raffinato, fibre vegetali (bambù, inulina), sale.

Funzionalità

Besciamella a caldo: disporre 1 kg di prodotto in 5,5 litri d'acqua (55-60°C), agitare con una frusta fino ad ebollizione ed all'ottenimento di una texture omogenea e liscia.

Besciamella a freddo: diluire 1 Kg di prodotto in 5 litri e mezzo - 6 litri d'acqua a temperatura ambiente agitando al contempo vigorosamente 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 CALDO" 14% MG con grassi vegetali	BESCIAMELLA "A FREDDO" 14% MG con grassi vegetali
Chimico-fisiche		
- Proteine	8 ± 1 %	8 ± 1 %
- Materia grassa	14 ± 2 %	15,5 ± 1 %
- Umidità	9 ± 1 %	Max. 8 %
- Ceneri	4.8 ± 0,5 %	Max. 5 %
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 430/kJ 1810	Kcal 412/ kJ 1732
- Proteine	7.6 g	8.4 g
- Carboidrati	65.7 g	15,5 g
di cui zuccheri	26 g	12.5 g
- Grassi	15 g	59.7 g
di cui saturi	13.3 g	25.5 g
- Sale	3 g	2 g

BESCIAMELLE CON GRASSI VEGETALI "A CALDO" 14%MG e "A FREDDO" 14%MG

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 (Besciamella a caldo)		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 "A CALDO" -14% MG CON GRASSI VEGETALI	Vedi sezione ingredienti;
	BESCIAMELLA "A FREDDO" -14% MG CON GRASSI VEGETALI	In conformità alla Direttiva 2000/13/CE e succ. mod. ed integr. ed al D.Lgs. n. 175 dell'8.10.2011 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	Utilizzare 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.