Karta techniczna

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

Kod:	318	**Nazwa handlowa:**	PASTA PANNA COTTA (set: cod.328 PANNA COTTA SET)

Opis: Składnik złożony, koncentrat, pasta, do lodów, z efektem: aromatyzujący, barwnik.

Właściwości smakowe: Wygląd: pasta; kolor: brązowy.

Składniki: Cukier, woda, syrop glukozowy, MLEKO karmelizowane, aromat, zagęstniki: E407.

Zalecane dozowanie i przetwarzanie: 50 g PASTA + 1 kg Mieszanka na bazie mleka.

Alergeny: Mleko i jego pochodne.

Reg.UE n.1169/2011

Może zawierać: mleko i jego pochodne, jaja, zboża zawierające gluten, orzechy, soję.

GMO: Produkt nie zawiera i nie opiera się o GMO. Jego zastosowanie jako komponent żywności lub jako składnik spożywczy przeznaczony do przetwarzania, nie podlega specyficznym wymogom oznakowania określonym w Reg. CE nr 1829/2003, 1830/2003 E dIR. 2001/18/CE.

Ostrzeżenia: Koncentrat do użytku profesjonalnego. Przechowywać w chłodnym miejscu, w dobrze zamkniętych pojemnikach, z dala od źródeł światła i ciepła. Produkty w postaci proszku, trzymać w suchym miejscu aby zapobiec zbryleniu.

Analiza mikrobiologiczna:

Mikroorganizmy aerobowe:	**<10.000 UFC/g**	Listeria monocytogenes:	**brak / 25 g**
Coliformi:	**<100 UFC/g**	Stafilococco aureus:	**brak / 25 g**
Escherichia coli:	**brak / 1 g**	Pleśnie:	**<100 UFC/g**
Salmonella spp:	**brak / 25 g**	Drożdże:	**<100 UFC/g**

Informacje odżywcze dla 100 g:

Energia:	**Tłuszcze ogółem:**	**0,4 g**	**Węglowodany ogółem:**	**62,9 g**
1112 kj	z czego tłuszcze nasycone:	**0,2 g**	z czego cukry:	**50,4 g**
286 kcal	z czego tłuszcze trans:	**0 g**	**Sól:**	**79 mg**
	Proteiny ogółem:	**1,6 g**		

Charakterystyka fizyczno-chemiczna:

pH: **6,8 (+/-15%)**

Wartości chemiczno-fizyczne:
(tylko w celach bilansowania)

Zdolność słodzenia: (% sacharoza równoważna)	**51**	Zdolność antykrzepnąca: (% sacharoza równoważna)	**87,5**

Wskazówki dla magazynu i konserwacji - Ostrzeżenia: Koncentrat do użytku profesjonalnego. Przechowywać w chłodnym miejscu, w dobrze zamkniętych pojemnikach, z dala od źródeł światła i ciepła. Ewentualne różnice temperatury mogą wpłynąć na fizyczny stan produktu, zmieniając jego konsystencję i wygląd. Zaleca się dobrze wymieszać produkt przed każdym użyciem suchą łopatką oraz jeżeli trzeba, podgrzać produkt w łaźni wodnej.

Data ważności: 36 miesiące na oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu oraz z dala od źródeł ciepła.

Opakowanie: 2 x 3,5 kg

Identyfikacja spółki: Natural It Sp.z o.o. Ul.Narutowicza 107/1 90-145 Łódź tel. +48 48 3602793 polonia@aromitalia.com.

Przedstawione dane zostały uzyskane w wyniku naszej aktualnej wiedzy. Każdą informację podaną w tej karcie technicznej nie należy uważać jako gwarancję, gdyż warunki użycia produktu pozostają poza naszą kontrolą. Użycie naszych produktów jest dozwolone w wielu krajach, a odpowiedzialnością Klienta jest sprawdzenie zgodności produktu z przepisami dotyczącymi produktów spożywczych obowiązujących we własnym kraju. Spółka G.E.I. S.p.A. zastrzega sobie prawo nanoszenia wszystkich modyfikacji produktu, jakie będzie uważać za bardziej stosowne, bez żadnego uprzedzenia.