

Karta techniczna

Kod: 8015 **Nazwa handlowa:** MUFFIN "Per Piacere"

Opis: Składnik złożony, w proszku, do ciast wypiekanych.

Właściwości smakowe: Wygląd: proszek; kolor: żółty.

Składniki: Cukier, mąka (PSZENICA), tłuszcze (kokos), całe JAJKO odwodnione, SERWATKA odwodniona, skrobia (kukurydza), środki spulchniające: E450i, E500ii, E503ii; fruktoza, sól, E1414, maltodekstryna, aromat, barwniki: E161b.

Zalecane dozowanie i przetwarzanie: 340 g MUFFIN "Per Piacere" + 120 g zimna woda.

Alergeny: Gluten, jajka, 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:	30 g	Węglowodany ogółem:	58,2 g
	2197 kJ	z czego tłuszcze nasycone:	9,3 g	z czego cukry:	35,7 g
	526 kcal	z czego tłuszcze trans:	0 g	Sól:	1365 mg
		Proteiny ogółem:	6,5 g		

Charakterystyka fizyczno-chemiczna:

pH: n.d.

Wartości chemiczno-fizyczne: (tylko w celach bilansowania)	Zdolność słodzenia: (% sacharoza równoważna)	n.d.	Zdolność antykrzepnąca: (% sacharoza równoważna)	n.d.
--	--	-------------	--	-------------

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: 24 miesiące na oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu oraz z dala od źródeł ciepła.

Opakowanie: 7 x 340 g

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.

Wydrukowano: 04/10/2019

Przegląd: 18/05/2015