



Scheda Tecnica

Versione 12 del 26/09/2018

Pag. 1 di 2

PREPARATI PER PRODOTTI DI PASTICCERIA E SEMIFREDDI

Codice
8007

SEMIFREDDO FLEXI GR

Preparato in polvere per prodotti di pasticceria e semifreddi

Fornitore: Prodotti Stella S.p.A.
Indirizzo: Via IV Novembre 12 – 36077 Altavilla Vicentina (VI)
Contatto: Servizio Commerciale
Telefono: +39 0444 333600
Fax: +39 0444 370828

Descrizione del prodotto

Aspetto

Polvere bianca scorrevole, dal profumo delicato di latte, con sapore dolce e debole di latte.

Caratteristiche

Semilavorato in polvere estremamente versatile che trova molteplici impieghi in gelateria e pasticceria artigianale. Non contiene grassi vegetali idrogenati (con grassi raffinati).

Studiato per la preparazione con planetaria di varie specialità di pasticceria fredda (semifreddi, mousse, ecc.) da conservare sia a temperatura negativa, che a temperatura positiva. Può anche essere utilizzato per personalizzare miscele basi per gelati alla crema.



Elenco degli ingredienti

Zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio disidratato, grassi vegetali raffinati (palma), emulsionanti: E471, E472b, E472e; proteine del LATTE, stabilizzante: carragenina.

Può contenere: SOIA, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI.

Unità di vendita

Cartone 39,0 x 29,3 x 37,0 cm, contenente 8 sacchetti termosaldati in materiale accoppiato PET MET – PE.

Dimensioni del sacchetto: H: min 400 mm max 490mm; L: 206mm

Peso netto del sacchetto: 2 kg.

Peso netto dell'unità di vendita: 16 kg.

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Per semifreddi: 450- 500 g di prodotto ed un litro di latte pastorizzato freddo.

Versare il latte ben freddo (2-4 °C) ed il prodotto nel recipiente della planetaria e metterla in moto a media velocità. Lasciare in moto la planetaria per circa 4/5 minuti finché la miscela è ben montata. La ricetta può essere personalizzata: sostituendo, per es., parte di latte con panna fresca, oppure utilizzando la miscela-base per gelato dal pastorizzatore, oppure ancora utilizzando del gelato al gusto desiderato (per es. 350 g prodotto + 350 g latte + 350 g gelato).

Per personalizzare miscele basi per gelati: in dosi variabili (20-40 g circa per litro di latte).

Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 24 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita.

Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e mantiene la sua validità fintanto che corrisponde alla lista ingredienti stampata sulla confezione. Il presente documento potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Le versioni aggiornate delle schede tecniche sono disponibili sul sito internet www.prodottistella.com. Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione, ed è quindi compito esclusivo dell'utilizzatore verificarne gli eventuali aggiornamenti. Per ulteriori o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.



Scheda Tecnica

Versione 12 del 26/09/2018

Pag. 2 di 2

PREPARATI PER PRODOTTI DI PASTICCERIA E SEMIFREDDI

Codice
8007

SEMIFREDDO FLEXI GR - Preparato in polvere per prodotti di pasticceria e semifreddi

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)	
Zuccheri totali:..... g	51,7	Valore energetico:..... kJ - kcal	2173,6 - 519,0
Grassi:..... g	17,6	Grassi totali:..... g	25,6
Solidi del latte non grassi:..... g	2,9	- di cui acidi grassi saturi: g	21,5
Altri solidi:..... g	26,9	Carboidrati:..... g	69,3
Residuo secco:..... g	99,0	- di cui zuccheri g	51,8
		Fibre:..... g	0,4
		Proteine:..... g	2,7
		Sale:..... g	0,2

(sodio 66,72 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 5000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 100

Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	CC
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	CC
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	Si
Frutta con guscio e prodotti vari*	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus 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.

Note:

Si: l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

No: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

CC: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vi consigliamo di contattare il personale commerciale.