



# Scheda Tecnica

Versione 10 del 26/04/2018

Pag. 1 di 2

PREPARATI PER PRODOTTI DI PASTICCERIA E SEMIFREDDI

Codice  
**8017**

## ALBUMIX

**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 scorrevole di colore bianco, praticamente inodore e dal sapore dolce.

#### Caratteristiche

Prodotto completo in polvere a base di albume montante che consente con un procedimento semplice e rapido ed igienicamente sicuro, di preparare la classica meringa all'Italiana. Può essere utilizzato come decorazione mediante flambatura, come elemento essenziale del classico semifreddo all'Italiana, per preparazioni da forno come le tradizionali meringhe cotte o spumiglie.



### Elenco degli ingredienti

Zucchero, albume d'UOVO in polvere, maltodestrine, amido di mais, destrosio.  
Può contenere: SOIA, LATTE, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI.

### Unità di vendita

Cartone 39,0 x 29,3 x 23,0 cm, contenente 6 sacchetti termosaldati in materiale accoppiato PET MET – PE.  
Dimensioni del sacchetto: H: min 300 mm max 380mm; L: 206mm  
Peso netto del sacchetto: 1 kg.  
Peso netto dell'unità di vendita: 6 kg.

### Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

150 g di prodotto per 100 g di acqua.  
Disperdere ALBUMIX nell'acqua calda e montare in planetaria alla massima velocità per circa 5-6 minuti.  
Per la preparazione del classico semifreddo all'italiana si consiglia di utilizzare 300 g di Albumix montato, secondo la ricetta sopraindicata insieme a 700 g di panna montata stabilizzata con Mix Per Panna +°.

### 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](http://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 10 del 26/04/2018

Pag. 2 di 2

<b>PREPARATI PER PRODOTTI DI PASTICCERIA E SEMIFREDDI</b>	Codice <b>8017</b>
-----------------------------------------------------------	-----------------------

## ALBUMIX - 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	87,8	Valore energetico:..... kJ - kcal	1683,7 - 396,2
Grassi:..... g	0,0	Grassi totali:..... g	0,0
Solidi del latte non grassi:..... g	0,0	- di cui acidi grassi saturi: g	0,0
Altri solidi:..... g	11,6	Carboidrati:..... g	93,7
Residuo secco:..... g	99,3	- di cui zuccheri g	87,8
		Fibre:..... g	0,0
		Proteine:..... g	5,3
		Sale:..... g	0,2

(sodio 85,47 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	Si
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	CC
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 <sub>2</sub>	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 illinoiesis* (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, viaggiate contattare il personale commerciale.