

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: SANDROCKS

DESCRIZIONE:

miscela di ingredienti alimentari, in particolare maltodestrine derivate dalla tapioca.

SANDROCKS è uno zucchero tecnologico che trova applicazione in svariate applicazioni, quali gelateria, pasticceria e cucina.

COMPOSIZIONE:

maltodestrine

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere di colore bianco crema.

APPLICAZIONI:

Trova applicazione sia nella creazione di "sassi" dalla consistenza sgretolosa, o più in generale per preparare delle piccole sfere dure e non gombose, sia nella preparazione di polveri edibili, "sabbia".

MODALITA' D'USO:

per ottenere:

- sassi: 20g di fluido (grassi) su 10g di prodotto; riscaldare il composto così ottenuto in padella e far roteare fino ad ottenere delle sfere.

-sabbia: 10g di fluido (grassi) su 10g di prodotto; incorporare a freddo con frusta assieme ad altri ingredienti in polvere e/o fluidi.

SPECIFICHE CHIMICO – FISICHE

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Umidità	Da 0 a 9	%
Ceneri	0.5	%
Proteine	Max 0.5	g/100g
Grassi	Max 0.15	g/100g
Carboidrati	97	g/100g
ph	6-9	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

International Committee for Microbiological Standards for Food (ICMSF) methodology

	m	M	n	c	Unit	Method
TVC	1000	10000	5	3	Per g	TP4100/CML261
Yeast	50	200	5	3	Per g	TP4109/CML286Y
Mould	50	200	5	3	Per g	TP4109/CML268M
E.coli	-	absent	5	0	Per g	TP4122/CML263
Salmonella	-	absent	5	0	Per 25g	TP4119/CML264

Thermophilic anaerobic and aerobic spores: conform to NFPA (National Food Processors Association, USA) tests NCA1 & NCA2 (National Canners Association, USA)

Notes:

m = Good Manufacturing Practice (GMP) target value

M = maximum permissible value

n = number of samples to be taken and analysed

c = compliance (i.e. maximum number of samples between m and M)

CONFEZIONAMENTO:

-barattolo in latta a banda stagnata da 100g (lancio prodotto)

-sacchetti zip in alluminio termosaldati da 200g (standard)

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

maltodestrine

ALLERGENI:

nessuno

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 2 anni dalla data di produzione.