

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

### NOME PRODOTTO: **SPUMAFIX**

#### DESCRIZIONE:

SPUMAFIX è una miscela di ingredienti alimentari a base di gelatina alimentare e agenti montanti per la stabilizzazione di qualsiasi tipo di spuma alimentare, agevolando inoltre l'incorporazione di aria.

#### COMPOSIZIONE:

gelatina alimentare in polvere, proteine di frumento idrolizzate, saccarosio.

#### APPLICAZIONI:

fissaggio di spume. Aggiungere a liquidi o liquidi densi per sifone per aumentarne consistenza e spumosità.

#### MODALITA' D'USO:

Per la preparazione a freddo si consiglia di aggiungere direttamente alla preparazione ad un dosaggio di 25 grammi/litro.

Per la preparazione a caldo invece si consiglia di portare ad ebollizione e aggiungere SPUMAFIX ad un dosaggio di 12 grammi/litro.

#### ASPETTO:

Polvere di colore beige.

#### SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Proteine	min. 85	%
Lipidi	max. 2	%
Umidità	max. 13	%
Ceneri	max. 2	%
Idrossiprolina	10 – 14	%
Viscosità	3,3 – 5	mPa.s
pH	4,5 – 6	
Punto isoelettrico	4,5 – 6,5	
Anidride Solforosa	max. 10	mg/kg
Acqua Ossigenata	max. 10	mg/kg

**METALLI PESANTI:**

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Metalli pesanti	max. 40	mg/kg
Arsenico	max. 1	mg/kg
Rame	max. 30	mg/kg
Piombo	max. 5	mg/kg
Zinco	max. 50	mg/kg
Ferro	max. 50	mg/kg
Mercurio	max. 0,15	mg/kg
Cadmio	max. 0,5	mg/kg
Cromo	max. 10	mg/kg

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:**

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 1000	CFU/g
Spore solfito rid.	max. 10	CFU/g
E.coli	Assente	/10g
Salmonella	assente	/25g

**CONFEZIONAMENTO:**

barattolo in latta da 400 grammi con coperchio richiudibile.

**ETICHETTATURA CONSIGLIATA:**

gelatina alimentare, proteine di frumento idrolizzate, saccarosio.

**ALLERGENI:**

glutine, lattosio.

**CONSERVAZIONE:**

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 12 mesi dalla data di produzione.