

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: PANKO (gluten free)

DESCRIZIONE:

Proteine di pisello agglomerate a granulometria fine ottenute tramite estrusione. No OGM.

COMPOSIZIONE:

Proteine di pisello concentrate e agglomerate

APPLICAZIONI:

ottime per sostituire il pane grattato o per la sostituzione delle proteine animali in preparazioni come ragù, etc..

MODALITA' D'USO:

utilizzare come pane grattato oppure idratare e usare a modi macinato di carne. (idratazione circa 4g di acqua per 1g di prodotto)

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

agglomerati da 2 – 3 mm. Odore e sapore caratteristici

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta batterica mesofila aerobia	max. 100'000	CFU/g
Stafilococchi coagulasi positivi	max. 25	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 1000	CFU/g
Enterobatteri totali	max. 1000	CFU/g
E.coli	max. 10	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g

PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
umidità	5-9	%
proteine	10-11.5	%
Colore	20-35	EBC
Granulometria (>200 micron)	<9	%

CONFEZIONAMENTO:

sacchetto accoppiato da 750g

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

Proteine vegetali (pisello)

ALLERGENI (In accordo con l'appendice II del Reg. CE 1169/2011):

nessuno

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 24 mesi dalla data di produzione.