

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: TEMPURA

DESCRIZIONE:

TEMPURA è una miscela di diverse farine e lievito chimico, standardizzate per la preparazione di panature e tempura.

Il prodotto finale risulta poco unto, croccante e particolarmente gustoso.

COMPOSIZIONE:

farine di frumento, amido di mais, E575 glucone delta lattone, E500 sodio bicarbonato.

APPLICAZIONI:

frittture leggere.

MODALITA' D'USO:

si consiglia di sciogliere 750 grammi di TEMPURA in 1000 grammi di acqua.

ASPETTO:

Polvere di colore giallino.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Sostanza grassa	2 – 3	%
Proteine (Nx6,38)	1,5 – 2	%
Umidità	max. 8	%
pH (sol. 1:10 acqua dist.)	7,1 – 7,4	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 5000	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 100	CFU/g
E.coli	Assente	/g

CONFEZIONAMENTO:

sacchetti in alluminio termosaldati da 750gr ciascuno.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

farina di frumento, amido di mais, lievitante chimico: E575, E500.

ALLERGENI:

glutine.

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.