

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**NOME PRODOTTO: SODO**

**DESCRIZIONE:**

miscela di ingredienti alimentari a base di fibre vegetali e di stabilizzante di origine algale.  
È possibile utilizzare SODO in molteplici applicazioni, purché gli alimenti lavorati non siano stati precedentemente addizionati con sale da cucina.  
Con SODO si possono addensare le preparazioni alimentari lasciandole limpide e trasparenti.

**COMPOSIZIONE:**

fibra vegetale, agente gelificante: alginato di sodio; agente stabilizzante: gomma di guar.

**ASPETTO E CARATTERISTICHE:**

polvere di colore crema.

**APPLICAZIONI:**

stabilizzazione burger, preparazioni di creme o altri ripieni termoresistenti.

**MODALITA' D'USO:**

si consiglia di sciogliere SODO a freddo alla concentrazione di 10-20 gr per kg di prodotto da trattare.  
Una volta sciolto, riscaldare il composto almeno fino alla temperatura di 80°C per qualche minuto.  
Successivamente lasciare raffreddare e riposare in frigorifero per circa 3 ore.

**SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE**

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Umidità	8	%
Ceneri	12,5	%
Proteine	12	%
Grassi	0,1	%
Carboidrati	68	%

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:**

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 5000	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 100	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g
E. coli	Assente	/5g

**CONFEZIONAMENTO:**

barattolo in latta da 300gr ciascuno con coperchio richiudibile.

**ETICHETTATURA CONSIGLIATA:**

Fibra vegetale, agente gelificante: alginato di sodio.

**ALLERGENI:**

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 5 anni dalla data di produzione.