

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: **PACOFIX SORBETTO**

DESCRIZIONE:

PACOFIX SORBETTO è una miscela di emulsionanti – stabilizzanti, solubile a caldo, per sherbet e sorbetti al Pacojet.

PACOFIX SORBETTO permette di incorporare aria nel gelato mantenendo la tenuta e rallentando lo scioglimento.

Conformità: FAO/WHO, EU, Food Chemical Codex

COMPOSIZIONE:

E471 mono- e digliceridi degli acidi grassi, E410 farina di semi di carrube, E461 metilcellulosa, E407 carragenina, E440 pectina, zucchero.

APPLICAZIONI:

Questo prodotto trova ideale impiego nella preparazione di sherbet e sorbetti al Pacojet.

MODALITA' D'USO:

è preferibile premiscelare PACOFIX SORBETTO con parte dello zucchero in ricetta (1:5) e poi aggiungere all'acqua fredda o al latte caldo agitando vigorosamente.

Dosaggio consigliato: 10 grammi per bicchiere di Pacojet.

ASPETTO:

Polvere fine di colore biancastro.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Perdita per essicamento	max. 7	%
Ceneri	max. 3	%
Emulsionanti	max. 43	%
Valore energetico	500	Kcal
Sodio	max. 1	Grammi

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 10000	CFU/g
Bacillus cereus	max. 100	CFU/g
Clostridi solfito-riduttori	max. 10	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 500	CFU/g
Enterobatteri	max. 100	CFU/g
Salmonella	assente	/25g
Lysteria monocitogenes	assente	/25g
E.coli	assente	/g
Staphylococcus aureus	assente	/g

CONFEZIONAMENTO:

barattolo in latta da 400gr ciascuno con coperchio richiudibile.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

Emulsionante: E471; stabilizzanti: E410, E461, E407, E440; zucchero.

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 3 anni dalla data di produzione.