

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: GELLANO (LA)

DESCRIZIONE:

gelificante alimentare naturale, derivato dalla lavorazione del metabolismo di microrganismi specifici. Permette di creare ed ottenere gelatine più o meno consistenti a seconda del substrato utilizzato.

COMPOSIZIONE:

gomma di gellano bassa acetilazione.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere di colore beige.

APPLICAZIONI:

il prodotto può essere utilizzato in innumerevoli preparazione alimentari, e permette di ottenere gel estremamente termoresistenti e leggermente elastici.

MODALITA' D'USO:

sciogliere a freddo e portare ad ebollizione.

A questo punto lasciar raffreddare e mettere a riposo per 2 ore.

Dosaggio consigliato: 15-20 g/lt

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Perdita per essiccamento	max. 14	%
Ceneri	4,0 – 14,0	%
pH (1%)	4,5 – 6,5	

METALLI PESANTI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Arsenico	max. 2	mg/kg
Piombo	max. 2	mg/kg
Mercurio	max. 1	mg/kg
Cadmio	max. 2	mg/kg
Metalli pesanti	max. 20	mg/kg

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 10000	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 400	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g
E. coli	Assente	/5g

Rev.0 del 31/08/2014

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto.

CONFEZIONAMENTO:

barattolo in latta a banda stagnata + sacchetto in PE da 300g o da 100g.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

gomma di gellano.

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 2 anni dalla data di produzione.