

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: **SPUMAFIX CALDO**

DESCRIZIONE:

SPUMAFIX CALDO è un sistema stabilizzante per spume servite a caldo a base di cellulosa modificata di grado alimentare.

Rispetto a SPUMAFIX è in grado di creare spume resistenti allo scioglimento quando vengono servite a caldo.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere granulare o fibrosa, di colore bianco o leggermente grigiastro, di odore e sapore neutri.

COMPOSIZIONE:

E464 idrossipropilmetilcellulosa.

APPLICAZIONI:

spume edibili e decorazioni, da servire a caldo.

Inoltre è ideale per qualsiasi preparazione alimentare dove necessitiamo di avere notevole consistenza a caldo quali ripieni per prodotti da panificazione; inoltre in crocchette e altri prodotti fritti è utile per evitare l'esplosione dei ripieni durante la cottura in olio bollente.

MODALITA' D'USO:

sciogliere in acqua e/o latte a temperature inferiori ai 40°C.

Successivamente scaldare la soluzione e servire con sifone a caldo (temperatura superiore ai 40 – 45°C).

Si noterà come il prodotto mantenga una struttura consistente particolarmente ad alte temperature, tornando ad una consistenza più liquida a basse temperature.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Umidità	max. 4	%
Viscosità Brookfield	3'000 – 5'600	mPa * s
pH	5 – 8	
Metossile	27 – 30	%
Idrossipropossile	4 – 7,5	%

METALLI PESANTI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Biossido di solfuro	max. 10	mg/kg
Piombo	max. 2	mg/kg
Ceneri solfatate	max. 1,5	mg/kg
Cloroidrine di propilene	max. 0,1	mg/kg
Arsenico	max. 3	mg/kg
Piombo	max. 2	mg/kg
Mercurio	max. 1	mg/kg
Cadmio	max. 1	mg/kg

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta microbica totale	max. 500	CFU/g
Muffe e lieviti	max.500	CFU/g
E. coli	assente	/10g
S. aureus	assente	/10g
Salmonella	assente	/10g
L. monocytogenes	max. 100	CFU/g

CONFEZIONAMENTO:

barattoli di latta da 300gr con coperchio richiudibile.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

Addensante: E464 idrossipropilmetilcellulosa.

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.