

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: LEGANTE

DESCRIZIONE:

Addensante multiuso per migliorare la texture dei prodotti come ripieni, zuppe, etc.
funziona anche a freddo ed è facilmente dispersibile anche a caldo. Previene il fenomeno della sinarsi (spurgo d'acqua)

COMPOSIZIONE:

amido di mais ceroso, fibra vegetale (patata)

APPLICAZIONI:

addensante multiuso

MODALITA' D'USO:

secondo necessità (indicativamente da 5 a 30g/kg)

ASPETTO:

Polvere di colore beige puntinata (fibre)

Valori nutrizionali

SPECIFICA	VALORE (x 100g)	UNITA' DI MISURA
Energia	1486/372	kJ / kcal
Proteine (Nx6,38)	<1	g
Carboidrati	>87.5	g
di cui zuccheri	0	g
Grassi	<0.15	g
di cui saturi	<0.1	g
Fibre	>8.2	g
Sale	<500	mg

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
enterobatteriacee	max. 100	CFU/g
Stafilococcus Aureus	max. 100	CFU/g
Listeria monocit.	Assente	25/g

CONFEZIONAMENTO:

sacchetti in alluminio termosaldati da 750gr ciascuno.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

amido di mais pregelatinizzato, fibra vegetale (patata)

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 36 mesi dalla data di produzione.