

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:



Denominazione legale o di vendita:

SFARINATO OTTENUTO DALLA MACINAZIONE DI GRANO TENERO TRATTATO A VAPORE

Descrizione prodotto:

Farina speciale, trattata a vapore, dedicata alla frittura all'italiana.

In modo del tutto naturale un esclusivo sistema di cottura a vapore conferisce a E-legante le caratteristiche di aderire perfettamente agli alimenti umidi, di formare una barriera uniforme e salda all'olio di frittura che rimane chiaro e pulito, di addensare al meglio i liquidi evitando la sineresi alla crema abbattuta in frigorifero.

Prodotto in:

ITALIA

Codice EAN:

8 021274 001021

Formato:

2 Kg

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: sfarinato ottenuto dalla macinazione del **GRANO** tenero trattato a vapore

Può contenere tracce di: Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia (Soia), Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

MODALITA' D'IMPIEGO

Modalità operative:

FRITTURA ALL'ITALIANA -Far aderire E-legante all'alimento da friggere, scuotere in setaccio in modo da far cadere la farina in eccesso, tuffare in olio bollente.

BESCIAMELLA E CREME - Amalgamare il burro (100g) con E-legante (75 g), allungare con cura con il latte bollente (1l), riporre in cottura miscelando fino a raggiungere la densità voluta.

GNOCCHI - Infarinare velocemente le patate setacciate e raffreddate con 150/200 g di E-LEGANTE, secondo la tipologia di patate, e procedere formando dei rotolini di impasto da tagliare a tocchetti.

UN UTILIZZO IN PIÙ

Lo speciale effetto addensante ottimizza i risultati di besciamella, creme, roux, fondi e rende crêpes, gnocchi, polpette più consistenti con minore quantità di farina.

Caratteristiche

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Umidità	%	15,5	Max
Ceneri (s.s.)	%	0.80	MAX
Proteine (Nx5.70 - s.s.)	%	11.0	MIN

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1492	Chilojoule
Energia Kcalorie	352	Chilocalorie
Grassi totali	1.5	Grammi
Acidi grassi saturi	0.3	Grammi
Carboidrati	72	Grammi
di cui zuccheri	0.9	Grammi
Fibre	3.2	Grammi
Proteine	11	Grammi
Sale	0	Grammi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione:	Il prodotto deve essere conservato: in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.
Termine minimo di conservazione:	8 mesi
Condizioni particolari di stoccaggio:	Per il prodotto consegnato in bancali: si raccomanda di rimuovere il cellophane di rivestimento protettivo prima di immagazzinare il bancale, per evitare la formazione di muffe.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione:	Imballi idonei al contatto con gli alimenti
--------------------	---------------------------------------------

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto:	Il trasporto è da effettuarsi tramite mezzo pulito, non refrigerato, integro, inodore, senza ruggine, muffa e umidità, idoneo al trasporto di sfarinati per l'alimentazione umana.
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	200000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	5000	max	in 1 g
Enterobatteri totali	u.f.c.	5000	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	25	max	in 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Cd	ppb	200	max	Limite di legge
Pb	ppb	200	max	Limite di legge
Aflatossine totali	ppb	4	max	Limite di legge
Aflatossina B1	ppb	2	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	750	max	Limite di legge
Zearalenone	ppb	75	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residui di fitofarmaci				Limite di legge

CARATTERISTICHE PARTICELLARI

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Corpi estranei metallici e non metallici		Assenti		

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Insetti e acari (vivi e/o morti)		Assenti		
Frammenti di insetti	n°	25	max	in 50g
Roditori, volatili e altri animali		Assenti		
Peli di roditori	n°	Assenti		in 50g

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Presente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Presente come contaminante	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Presente come contaminante	Soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente come contaminante	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Presente come contaminante	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
OGM: In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:

- Non è OGM
- Non deriva da OGM
- Non contiene materiale derivato da OGM

Radiazioni ionizzanti: Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi: Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare

Dichiarazione vegan: Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana

Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati: il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

Additivi ed enzimi alimentari: In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia

Firma di approvazione:

Stefano Mattioli - RGQ