

Food Powder Blends & Co. Sh.p.k

NUI: M22022017H

Sede legale: Vvrine Zona Kadastrale 339, Durrës – Albania - AL

email: info@lightflow.it



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: PREPARATO PER BAGNA ANALCOLICA ALL'ALCHERMES

DESCRIZIONE: Preparato in polvere alimentare a base di eritritolo, per bagna analcolica al gusto di alchermes con edulcoranti. Miscela alimentare in polvere low carb, ottenuta dalla combinazione di ingredienti selezionati a ridotto contenuto di carboidrati.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

edulcoranti: eritritolo (90,6%), sucralosio - colorante naturale: rosso di barbabietola - aromi.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Corpi estranei:

Viene compiuto ogni sforzo per tendere verso l'assenza

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica Totale ufc/g	2.000 max
Lieviti e Muffe ufc/g	200 max
Coliformi ufc/g	assenti
Salmonelle in 25g	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:	Rosa
Odore:	Tipico del liquore alchermes (cannella, chiodi di garofano, etc.)
Sapore:	sapore tipico della materia prima.
Aspetto:	Polvere cristallina, priva di grumi e corpi estranei

Food Powder Blends & Co. Sh.p.k

NUI: M22022017H

Sede legale: Vvrine Zona Kadastrale 339, Durrës – Albania - AL

email: info@lightflow.it



CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:

Tale prodotto è destinato all'impiego industriale/professionale.

Ricetta base: Preparato in polvere (50g), Acqua (500ml).

Versare 50g di preparato in un contenitore, aggiungere 500ml di acqua e mescolare vigorosamente.

Il prodotto è OGM Free

IMBALLAGGIO:

Prodotto: Conf. 1kg

Campione: Conf. 100g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

Modalità di conservazione: una volta aperta la confezione è necessario richiuderla con cura evitando il passaggio di aria. Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione.

Termine minimo di conservazione (T.M.C.): 2 anni

<i>Valori nutrizionali in 100g*</i>								
Valore energetico		Grassi	Grassi Saturi	Proteine	Sale	Carboidrati	Carboidrati di cui Zuccheri	Carboidrati di cui Polioli
Kcal	Kj	g	g	g	g	g	g	g
2	8	0,0	0,0	0,0	0,00	8,7	1,9	6,6

*in riferimento al prodotto finito e preparato secondo le istruzioni

EMISSIONE: 18/05/2026