

Food Powder Blends & Co. Sh.p.k

NUI: M22022017H

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

email: info@lightflow.it



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: PREPARATO PER CRERMA PASTICCERA

DESCRIZIONE: Preparato in polvere per crema pasticcera, 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, sorbitolo, sucralosio - proteine del siero del latte - gelificanti: pectina - emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi (origine vegetale).

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:	Bianco
Odore:	inodore
Sapore:	sapore neutro, tipico della materia prima, privo di retrogusti
Aspetto:	Polvere impalpabile, priva di grumi e corpi estranei

Food Powder Blends & Co. Sh.p.k

NUI: M22022017H

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

email: info@lightflow.it



CARATTERISTICHE D'IMPIEGO:

Tale prodotto è destinato all'impiego industriale/professionale.

Ricetta base: Preparato in polvere (170g), Olio di girasole (70g), Burro (70g), Vanillina, 2 Tuorli (40g), Latte (250ml)

Unire in una ciotola le componenti liquide e grasse insieme ai tuorli, mescolare fino a ottenere un composto omogeneo, aggiungere il preparato in polvere e lavorare con uno sbattitore elettrico per eliminare i grumi, aggiungere se desiderato aromi naturali e scorza di limone per personalizzare il profilo sensoriale, trasferire il composto in un pentolino e cuocerlo a fuoco medio mescolando continuamente per evitare che si attacchi al fondo, togliere dal fuoco al raggiungimento di 75 °C e lasciare raffreddare completamente, in modo che la crema gelatinizzi e diventi stabile, liscia e pronta all'uso.

Il prodotto è OGM Free

IMBALLAGGIO:

Prodotto: Conf. 10kg (Secchiello in PP)

Campione: Conf. 100g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

Modalità di conservazione: il prodotto in sacchi 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
315	1301	25,7	9,1	28,6	0,14	28,6	1,8	26,8

*in riferimento al prodotto finito e preparato secondo le istruzioni

EMISSIONE: 19/05/2026