

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 DEBOLE

DESCRIZIONE: Preparato in polvere per prodotti da forno con amido resistente di tapioca. Miscela alimentare in polvere low carb, ottenuta dalla combinazione di ingredienti selezionati a ridotto contenuto di carboidrati.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

amido resistente di tapioca (22%) - fibra di frumento - glutine (grano) - farina di tipo 0 - emulsionanti: esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri poligliceridi degli acidi grassi - latte scremato in polvere.

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:	caratteristico bianco con sfumatura gialla
Odore:	leggermente caratteristico della materia prima
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. Il prodotto viene utilizzato in combinazione con il «Texture Dolcificante» per la produzione di dolci come Ciambelloni, Pan di Spagna, Plumcake, Pancake e Pasta Frolla.

Il prodotto è OGM Free

IMBALLAGGIO:

Prodotto: Conf. totale 20kg

Campione: Conf. 1Kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:

Modalità di conservazione: il prodotto in sacchi va conservato in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di infestazione.

Valori nutrizionali in 100g										
Valore energetico		Grassi	Grassi Saturi	Proteine	Sale	Carboidrati	Carboidrati di cui Zuccheri	Fibre alimentari	Contenuto in acqua	Ceneri
Kcal	Kj	g	g	g	g	g	g	g	g	g
281	1169	2,7	1,9	13,9	0,19	26,7	3,2	47,2		

EMISSIONE: 18/05/2026