

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 FORTE

DESCRIZIONE: Preparato in polvere per prodotti di panificazione e pastificazione alimentare 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 (26%) - glutine (grano) - fibra di frumento - farina di tipo 0 - proteine del riso - fibre (inulina) - emulsionante: lecitina di girasole.

CARATTERISTICHE FISICHE/ CHIMICO-FISICHE:

Range idratazione:	90% - 120%
Range assorbimento Olio/Grasso:	0% - 20%
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 è destinato alla produzione di panificati, pasta all'uovo e prodotti da forno a lunga lievitazione. Viene anche utilizzato in combinazione con il «Texture Dolcificante» per la produzione di Cornetti, Brioche, Panettoni, Pandori e lunghi lievitati.

Il prodotto è OGM Free

IMBALLAGGIO:

Prodotto: Conf. totale 25kg

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.

Termine minimo di conservazione

(T.M.C.): 2 anni

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
302	1261	2,8	0,4	33,4	0,23	17,0	3,5	37,9		

EMISSIONE: 01/06/2026