

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: TEXTURE DOLCIFICANTE

DESCRIZIONE: Preparato in polvere a base di eritritolo. Miscela alimentare in polvere low carb, ottenuta dalla combinazione di ingredienti selezionati a ridotto contenuto di carboidrati.

COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA: (in ordine decrescente)

edulcorante: eritritolo (86%), proteine del siero del latte, 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:	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 usato in combinazione con il «Preparato Debole» ottenendo Ciambelloni, Pan di Spagna, Plumcake, Pancake e Pasta Frolla. Viene anche utilizzato in combinazione con il «Preparato Forte» per la produzione di Cornetti, Brioche, Panettoni, Pandori e lunghi lievitati.

Il prodotto è OGM Free

IMBALLAGGIO:

Prodotto: Conf. 10kg (Secchiello in PP)

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	Carboidrati di cui Polioli
Kcal	Kj	g	g	g	g	g	g	g
275	65	1,3	0,0	12,3	0,08	85,8	1,1	84,8

EMISSIONE: 18/05/2026