SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Crème Miss

SEMILAVORATO PER CREMA PASTICCERA

CRÈME MISS è un mix in polvere per crema pasticcera istantanea a freddo, dal sapore invitante e dalla struttura armoniosa.

CRÈME MISS si può aromatizzare a piacere o tagliare con panna montata o purea di frutta quali Masterfruit Limone o Arancio.

CRÈME MISS è semplice da preparare, si può sciogliere sia nell'acqua sia nel latte. Previene la carica batterica tipica delle creme pasticciere tradizionali e si mantiene per diversi giorni. Sopporta bene sia la cottura che il congelamento.

CREME MISS non contiene coloranti che possono "influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini" (Reg. CE n° 1333/2008).

RICETTA BASE:	CRÈME MISS	g	350
	Acqua	g	1000

PREPARAZIONE: Versare CRÈME MISS nell'acqua. Agitare con la frusta fino ad ottenere una massa omogenea, meglio se in planetaria a media velocità per 3-5 minuti.
Lasciare riposare la pasticcera così ottenuta per 10-20 minuti al fine di completare l'assorbimento dei liquidi. Infine sbattere un'ultima volta per ottenere un prodotto finale liscio e lucente.

NOTE:
1) La consistenza della crema può essere variata aumentando o diminuendo a piacimento la quantità di CRÈME MISS utilizzata.
2) La presenza di coloranti naturali ed estratti vegetali comporta la necessità di sbattere bene la crema in planetaria al fine di eliminare ogni possibile punteggiatura di colore, dovuta al loro lento scioglimento.
3) Evitare di utilizzare spatole e recipienti non ben lavati o già utilizzati per altri prodotti (in particolare contenenti enzimi e farina) poiché la contaminazione può far separare la crema ottenuta!

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	2002
Revisione scheda	06.1
Codice etichetta	E2002I

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Zucchero, amidi modificati (mais, patata), **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, grasso vegetale (cocco), addensante (alginato di sodio), sciroppo di glucosio, sale, conservante (potassio sorbato), proteine del **latte**, stabilizzanti (E451i, E516), aromi, maltodestrine, coloranti (annatto, riboflavina, beta-carotene).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con politene da 10 Kg.

ESKA S.n.c. di Scucchiaro Lino & C.
Via degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)
Telefono +39 0429 600288 - Fax +39 0429 60106
E-mail: info@eska.it - Web: www.eska.it
Partita IVA / Codice fiscale 0102869028
Certificato UNI EN ISO 9001 SGS Italia S.r.l. n° IT00/021

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

CARATTERISTICHE GENERALI	
Bancale	600 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Richiudere il sacco dopo l'uso. Utilizzare fruste perfettamente pulite.
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.
Paese di origine	Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Polvere fine.
Odore	Odore caratteristico di aromi per pasticceria.
Colore	Bianco.
Coloranti azoici	Non contiene coloranti azoici elencati nel Reg. CE n. 1333/2008 (AZO free).
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).
Varie	Stabile alla cottura e congelazione.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1741 Kj (328 Kcal)
Grassi	6,4
- di cui acidi grassi saturi	5,5
Carboidrati	85,7
- di cui zuccheri	61,2
Fibre	0
Proteine	2,9
Sale	0,80

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
Carica batterica totale	< 500.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 5.000 UFC/g
Coliformi	< 100 MPN/g
Salmonella	Assente in 25 g.
Micotossine	Entro limiti di legge.

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011	**PRESENTI COME INGREDIENTE** *barrati con "X" se presenti*	**RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA** *barrati con "X" se possibile*
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	—	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	—	—
Uova e prodotti a base di uova.	—	—

ESKA S.n.c. di Scucchiaro Lino & C.
Via degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)
Telefono +39 0429 600288 - Fax +39 0429 60106
E-mail: info@eska.it - Web: www.eska.it
Partita IVA / Codice fiscale 0102869028
Certificato UNI EN ISO 9001 SGS Italia S.r.l. n° IT00/021

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011	**PRESENTI COME INGREDIENTE** *barrati con "X" se presenti*	**RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA** *barrati con "X" se possibile*
Pesce e prodotti a base di pesce.	—	—
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	—	—
Soia e prodotti a base di soia.	—	—
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	**X**	—
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	—	—
Sedano e prodotti a base di sedano.	—	—
Senape e prodotti a base di senape.	—	—
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	—	—
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino.	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	—	—

Le informazioni riportate nel presente documento sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con il codice etichetta su indicato.

Data di emissione: 26/07/2018	Firma di verifica:

ESKA S.n.c. di Scucchiaro Lino & C.
Via degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)
Telefono +39 0429 600288 - Fax +39 0429 60106
E-mail: info@eska.it - Web: www.eska.it
Partita IVA / Codice fiscale 0102869028
Certificato UNI EN ISO 9001 SGS Italia S.r.l. n° IT00/021