



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

KONDOR

MONTANTE PER PAN DI SPAGNA E BISCOTTI

KONDOR è un montante per pan di spagna che garantisce sempre un montatura pratica ed uniforme. Ideale anche per la produzione di prodotti di pasticceria da forno e biscotti montati in genere.

KONDOR è un montante ad alto potere emulsionante poiché trattiene una elevata quantità di aria durante la montatura con dosaggi limitati. Per le sue caratteristiche può trovare impiego anche in gelateria.

DOSE D'IMPIEGO: 1 al 2% calcolato sul peso totale del prodotto da preparare.

MODALITÀ D'USO: KONDOR va aggiunto insieme a tutti gli altri ingredienti della ricetta del prodotto da lavorare. Per l'impiego servirsi di un cucchiaino o di una spatola prelevando la quantità necessaria di KONDOR senza agitarlo.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	0208
Revisione scheda	07.1
Codice etichetta	E0208D

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Acqua, zucchero, emulsionanti (E471, E475), glicole propilenico, stabilizzante (sali potassici degli acidi grassi).
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Secchiello da 10 Kg.
Bancale	500 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).
Avvertenze	Richiudere il coperchio dopo l'uso.
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.
Paese di origine	Unione Europea

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Pasta semitrasparente.
Odore	Neutro.
Colore	Bianco opaco.
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1300 Kj (310 Kcal)
Grassi	24,0
- di cui acidi grassi saturi	24,0



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

Carboidrati	26,0
- di cui zuccheri	26,0
Fibre	0
Proteine	0
Sale	0

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA

Carica batterica totale	< 5000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 50 UFC/g
Coliformi	< 10 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011.	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
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.	—	—
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).	—	—
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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 SO ₂ .	—	—
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: 05.03.2020	Firma di verifica: 
-------------------------------	---