

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



#### MONTANTE PER PAN DI SPAGNA, BISCOTTI E GELATI

**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 e anche per gelati.

**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 cucchiaio o di una spatola prelevando la quantità necessaria di **KONDOR** senza agitarlo.

RIFERIMENTI PRODOTTO		
Codice prodotto	0208	
Revisione scheda	08.2	
Codice etichetta	E0208E	
Codice EAN 13	8030643002088	

CARATTERISTICHE GENERALI			
Ingredienti	Acqua, zucchero, emulsionanti (E471, E475), glicole propilenico, stabilizzante (sali potassici de acidi grassi).		
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.		
Confezione	Secchiello da 18 Kg.		
Raccolta differenziata (verifica le disposizioni del tuo Comune)	Secchio/Coperchio: PP5 (Raccolta plastica). Manico: FE40 (Raccolta acciaio/ferro).		
Bancale	540 Kg (n. 30 secchi).		
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).	

Pagina 1 di 3

#### ESKA S.n.c. di Scucchiaro Lino & C.



## **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

(CONTINUA)

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

Pagina 2 di 3

### ESKA S.n.c. di Scucchiaro Lino & C.

Via degli Artigiani 23/25/27, 35042 ESTE (PD)
Telefono +39 0429 600288, Fax +39 0429 601060
Per ordini, E-mail: ordini@eska.it e WhatsApp: 348 305 3741
Per comunicazioni, E-mail: amministrazione@eska.it
Partita IVA / Codice fiscale 01028690285
Web: www.eska.it, Codice SDI: KRRH6B9



# **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

(CONTINUA)

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

Data di emissione: 08/05/2025	Firma di verifica:	1	on 6	Lo
		1	V	