

CREMODAN 809 CREAMLINE

Descrizione del prodotto

CREMODAN 809 CREAMLINE è un sistema emulsionante-stabilizzante integrato solubile a caldo per gelato, composto da:

- E471 - Mono- e digliceridi degli acidi grassi;
- E410 - Farina di semi di carruba;
- E412 - Gomma di guar;
- E407 - Carragenina.

Conformità: FAO/WHO, EU, Food Chemicals Codex.

Ingredienti

Emulsionante: E471; stabilizzanti: E410, E412, E407.

Antiossidanti aggiunti (coadiuvanti tecnologici, da non dichiarare in etichetta): alfa-tocoferolo (E307) max. 150 mg/kg, acido citrico (E330) max. 100 mg/kg, acido ascorbico (E300) max. 100 mg/kg.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Microgranuli uniformi.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	CREMODAN 809 CREAMLINE
Chimico-fisiche	
- Umidità	Max. 5%
- Ceneri	Max. 3%
- Emulsionanti	Max. 78%
- Grassi	74%
- Fibre	7%
- Sodio	21%
- Arsenico	Max. 3 mg/Kg
- Piombo	Max. 2 mg/Kg
- Mercurio	Max. 1 mg/Kg
- Cadmio	Max. 1 mg/Kg
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	Max. 10.000 ufc/g
- Muffe e Lieviti	Max. 500 ufc/g
- E. coli	Assente/1g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori Nutrizionali medi/100g	
- Energia	710 Kcal/2920 kJ
- Proteine	1 g
- Grassi	74 g
di cui saturi	61 g
- Fibre	21 g
- Sale	0 g

Funzionalità

Questo prodotto trova ideale impiego nei gelati al latte, previa pastorizzazione e omogeneizzazione.

Dosaggio consigliato: 0,65 - 0,85% sul prodotto finito in relazione alla quantità di grasso.

Vantaggi: dona un'eccellente cremosità, un buon corpo e tessitura, un'ottima resistenza allo scioglimento ed un prodotto molto asciutto all'estrusione.

CREMODAN 809 CREAMLINE può essere aggiunto direttamente in ogni stadio della preparazione della miscela prima della pastorizzazione e omogeneizzazione, indipendentemente dalla temperatura adottata.

CREMODAN 809 CREAMLINE

Sicurezza Alimentare

OGM: prodotto conforme alle norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente, conforme agli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e Reg. 1830/2003, Dir. 2001/18/CE, come modificata dalla Dir. 2008/27/CE). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è stato sottoposto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	
Frutta a guscio**		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 kg.	Cremodan 809creamline	Emulsionante: E471; stabilizzanti: E410, E412, E407. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Utilizzare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.