



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

CREMANA *Gialla*

STABILIZZANTE A BASE DI AMIDI PER CREMA PASTICCERA TRADIZIONALE (AZO FREE)

CREMANA GIALLA è un mix in polvere che sostituisce l'amido o la farina impiegata nella preparazione di crema pasticcera tradizionale a caldo. La crema si può quindi preparare con il "cuoci-crema" o artigianalmente a mano nel pentolino.

CREMANA GIALLA contiene coloranti (azo free) così da ottenere una ottima crema senza aggiunta di tuorli o uova alla ricetta, ma senza per questo senza rinunciare al sapore ed alla delicatezza. La crema ottenuta si distingue per lucentezza, delicatezza, struttura e tenuta.

CREMANA GIALLA permette di ottenere una crema stabile, prevenendo la formazione veloce di muffe o batteri. Non contiene addensanti.

RICETTA BASE:	CREMANA GIALLA	g	100
	Zucchero	g	300-400
	Latte	g	1000

PREPARAZIONE: CREMANA GIALLA può essere preparata con il "cuoci-crema" o il classico pentolino.

Con il "cuoci crema" procedere come per la preparazione della crema tradizionale.

Manualmente invece mettere il latte a bollire e aggiungere lentamente CREMANA GIALLA e lo zucchero mescolando sempre il tutto al fine di evitare grumi.

La temperatura di addensamento è di 80-82° C. A fine cottura raffreddare continuando a mescolare la crema ottenuta al fine di evitare il rapprendimento della superficie e quindi la formazione di grumi.

AVVERTENZE:

- 1) A raffreddamento avvenuto, conservare la crema in frigorifero.
- 2) Per una crema più consistente aumentare la quantità di CREMANA GIALLA utilizzata.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	2008
Revisione scheda	04.1
Codice etichetta	E2008E

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Amido nativo di mais, amido modificato di mais, amido di frumento , zucchero, sale, conservante (potassio sorbato), colorante (beta carotene), aromi.
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Sacchi di carta politenata o con polietene da 10 Kg.
Bancale	550 Kg
Condizioni di conservazione	Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

CARATTERISTICHE GENERALI	
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 prevalente di amido e aromi per pasticceria.
Colore	Bianco paglierino.
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).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1554 Kj (365 Kcal)
Grassi	0,1
- di cui acidi grassi saturi	0,03
Carboidrati	90,1
- di cui zuccheri	12,8
Fibre	0,07
Proteine	0,35
Sale	0,96

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 i limiti di legge.

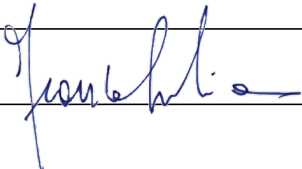
ELENCO ALLERGENI di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	PRESENTI COME INGREDIENTE barrati con "X" se presenti	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA barrati con "X" se possibile
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	—	—
Uova e prodotti a base di uova.	—	X
Pesce e prodotti a base di pesce.	—	—
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	—	—
Soia e prodotti a base di soia.	—	X

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**

(CONTINUA)

ELENCO ALLERGENI di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11	PRESENTI COME INGREDIENTE barrati con "X" se presenti	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA barrati con "X" se possibile
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	—	X
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 illinoiesis</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	—	X
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.	—	X
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: 26/07/2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---