

Stato: Attivo



Via Ennio, 20 - 20137 Milano (Italy)  
 Tel.: +39 02 5456785 (r.a.) - Fax: +39 02 55191476  
 E-Mail : [fpagani@fratellipagani.it](mailto:fpagani@fratellipagani.it)

## AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI - EXCLUSIVE INGREDIENTS AND FLAVOURS

## SCHEDA TECNICA

## PREMIX CROCCHETTE 65005

|  |  |
|--|--|
| <b>DENOMINAZIONE DI VENDITA:</b>   | Semilavorato alimentare ad esclusivo uso professionale   |
| <b>INGREDIENTI :</b>   | flocchi di patate; formaggio (siero di latte, proteine del latte, sale, aromi);<br>sale; aromi (preparazioni aromatiche).  |
| <b>COADIUVANTI / SUPPORTI /<br/>DILUENTI / SOLVENTI :</b><br>(da non dichiarare nel prodotto finito ai sensi<br>del Reg. UE N°1169/2011 - Articolo 20) | Nessuno  |
| <b>LEGISLAZIONE / LIMITI DI IMPIEGO :</b>  | Si fa riferimento al Regolamento (CE) 1334/2008 e succ. modif.<br>(disciplina degli aromi alimentari).   |
| <b>CARATTERISTICHE<br/>ORGANOLETTICHE :</b>  | Polvere di colore bianco panna con odore neutro.   |
| <b>CARATTERISTICHE<br/>MICROBIOLOGICHE :</b>   | Carica Batterica Totale (valori medi): $10^3$ - $10^5$ ufc/g<br>Salmonella spp.: assente in 25g  |
| <b>CONFEZIONE :</b>  | Sacchetto in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.  |
| <b>CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO :</b>  | Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.  |
| <b>TERMINE MINIMO DI<br/>CONSERVAZIONE :</b>   | Due anni dalla data di produzione.   |
| <b>DOSE INDICATIVA/CONSIGLI DI<br/>UTILIZZO :</b>  | Sciogliere 1 Kg di PREMIX CROCCHETTE in 2,7 Kg di acqua; lasciare<br>riposare il composto ottenuto per 5 minuti, quindi procedere con l'utilizzo<br>e la cottura.<br><br>NOTA:<br>il prodotto è completo di sale pertanto, con il dosaggio indicato, non è<br>necessario aggiungere altro. |