

SCHEMA TECNICA

Prodotto

Cuor di crema Royal

Crema idrata per farcitura, semilavorato per prodotti dolciari

Per esclusivo uso professionale

Rev.1 del 11.0.6.2024

Definizione: Crema idrata al gusto pasticceria ottenuta per miscelazione e pastorizzazione.

Prodotto conforme alla legislazione italiana e comunitaria vigente.

Ingredienti: acqua, sciroppo di glucosio – fruttosio, zucchero, destrosio, addensanti: amido modificato di mais- pectina, **panna**, **latte** scremato in polvere, sale, coloranti: E100- E160 b (ii) - E161b), conservante sorbato di potassio, correttore di acidità acido citrico, aromi, emulsionanti E471.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crema densa di colore giallo

Colore: tipico della crema pasticceria

Sapore e odore: tipici

Caratteristiche chimiche

Residuo secco: (Brix) 38 -42

Acidità: pH 4,6 -5,0

Caratteristiche microbiologiche

C.M.T. < 5000 ufc/g

Lieviti < 25 ufc/g

Muffe < 100 ufc/g

Stafilococchi assenti/g

Coliformi < 10 ufc/g

Modo di utilizzo:

Il prodotto va usato tal quale; trattasi di un prodotto multiuso idoneo sia alla farcitura ante forno sia a quella post forno.

Packaging: In apposite ricariche usa e getta in PP idoneo al contatto con il prodotto.

La confezione di vendita è composta da 2 ricariche in scatola di cartone.

Allergeni: Contiene **latte e derivati**, può contenere tracce di **uova e frutta a guscio**.

GMO: Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità ai reg. CE 1829 e 1830 /2003.

Radiazioni ionizzanti: prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.

Shelf life: (termine minimo di conservazione)

Il prodotto va conservato in ambienti freschi ed asciutti, nelle sue confezioni chiuse al riparo da fonti di luce e di calore; mantiene le proprie caratteristiche per 12 mesi dalla data di produzione.

Dichiarazione nutrizionale valori medi per 100 g di prodotto			
Energia		kcal	kJ
		181	758
Grassi	g	1,8	
di cui acidi grassi saturi	g	1,2	
Carboidrati	g	40	
di cui zuccheri	g	31,1	
Proteine	g	0,4	
Fibre	g	0	
Sale	g	0,30	

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

SIPRAL PADANA Srl

via E. Mattei, 15 – 26010 Bagnolo Cremasco – Tel. +39 0373648075 – Fax +39 0373648502 – Mail vendite@sipral1953.it
www.sipral1953.it