

SPUME MOUSSE

Codice prodotto	SPSM
Formati disponibili	SPSM250 · 250 g · Stand-up SPSM1K · 1 kg · Busta
Origine	ITALIA
Paese di confezionamento	ITALIA

Il prodotto

Miscela professionale a freddo ideata per creare mousse soffici, spume da sifone e meringhe vegane con una texture leggera ma stabile. La formulazione bilanciata consente di ottenere risultati eccellenti senza uova, latticini o glutine.

Ingredienti

fibre alimentari (destrina resistente, fibra di agrumi, inulina da cicoria), gelificante: E461, proteine isolate di patata, addensanti: E412, E415, E1442.

Impiego e dosaggio

10 g mix + 100 g acqua + 100 g zucchero

Conservabilità

18 mesi dalla data di produzione

Conservazione

Tenere il contenitore ermeticamente chiuso in un ambiente secco e ben ventilato, lontano da alimenti, mangimi, bevande e materiali incompatibili.

Materiali della confezione

sacchetto: LDPE90, etichetta: PAP22

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

ADDITIVI E CRITERI DI PUREZZA: gli additivi E412, E415, E1442, E461 sono conformi alle disposizioni generali e ai requisiti di immissione sul mercato previsti dal Regolamento CE 1333/2008 e rispetta i criteri di purezza specifici stabiliti dal Regolamento EU 231/2012

SENZA GLUTINE: In accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

SPUME MOUSSE

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	879 kJ
Energia	213 kcal
Grassi	<0,5 g
di cui saturi	<0,5 g
Carboidrati	5,8 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Fibre	65 g
Proteine	11 g
Sale	0,51 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Umidità	< 2	%	
Chimico-fisici Ceneri	< 0.1	%	
Chimico-fisici Solubilità	> 98	%	
Chimico-fisici pH	4.0 - 5.5		
Microbiologici Conta totale aerobi (cfu/g)	< 300	ufc/g	
Microbiologici Muffe e lieviti (cfu/g)	< 50	ufc/g	
Microbiologici Escherichia coli	Assente/ 1 g		
Microbiologici Staphylococcus aureus	Assente/ 1 g		

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Microbiologici Salmonella spp	Assente/ 25 g		
Microbiologici Bacillus cereus	<10	ufc/g	

SPUME MOUSSE

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.