



SPECIFICHE TECNICHE:

PRODOTTO: FrescaFrutta Gelée Gelatina a spruzzo - Ricarica

Codice: f.9400910.5385370.0218499

Peso Netto: 0,800 kg

INGREDIENTI:

acqua
sciroppo di glucosio
zucchero
addensante E 406
acidificante acido L-ascorbico
conservante E 202
aromi

Istruzioni per l'uso: Svitare il tappo del prodotto e sostituirlo con il nebulizzatore Fabbri. La gelatina è pronta per essere erogata a spruzzo direttamente sul dolce. Rispetto al normale utilizzo con il pennello l'uso della gelatina con nebulizzatore consente di dimezzare i tempi di preparazione e risparmiare fino al 45 % di prodotto. L'idea in più: E' possibile personalizzare la gelatina aggiungendo coloranti alimentari, sciroppi o paste concentrate a base zuccherina come il Delipaste caffè, vaniglia, zabaione. Un unico prodotto per tante diverse ricette.

SENZA GLUTINE. Perfetta da +5 a -20 . Evita l'imbrunimento della frutta.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE:

Residuo rifrattometrico, °Bx: 39

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

Proteine, %: 0

Carboidrati, %: 38

di cui zuccheri, %: 31

Grassi, %: 0

Grado alcolico, %: -

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofila aerobica (UFC): 100/g massimo

Lieviti e Muffe (UFC): assenti/0,1g

Coliformi (UFC): assenti/0,1g

Salmonella (UFC): assente/25g

Shelf life: 36 mesi

Conservazione: temperatura ambiente

Data revisione: 23/04/2014

MM166 revisione n. 3

Data di stampa: 16/01/2015

Giuseppe Severi
Fabbri 1905 S.p.A. – Laboratorio Chimico
FABBRI 1905 S.p.A.
Stab. Anzola Emilia - BO -
Via Emilia, 276
Tel. 051/6501401
Partita IVA 00281980375

SHELF LIFE: