

Data emissione / Issue date

07/03/2022

02QU

120422:1625

Data revisione / Revision date

12/04/2022

REV N°

01

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche utili o necessarie per migliorare o mantenere le caratteristiche del prodotto. Le variazioni a questa scheda tecnica saranno indicate dalla "DATA DI REVISIONE" e da "REV N°" riportate sul bordo superiore destro.
 The company reserves the right to make useful changes or necessary to improve or maintain characteristics of product. Variations to this data sheet will be indicate on "REVISION DATE" and on "REV N°" report on right-superior edge.

DESCRIZIONE

Preparato a freddo per emulsioni. Ad uso professionale per ristorazione e pasticceria.

DESCRIPTION

Cold preparation for emulsions. For professional use for catering and pastry.

INGREDIENTI

Amido (riso, tapioca), proteine vegetali (pisello), fibra vegetale, farina di riso.

INGREDIENTS

Starch (rice, tapioca), vegetable protein (pea), vegetable fiber, rice flour.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE INDICATIVE
INDICATIVE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Aspetto - Appearance	Polvere - Powder
Colore - Colour	Bianco - White
Gusto - Taste	Neutro - Neutral

**CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE INDICATIVE
INDICATIVE BACTERIOLOGICAL INFORMATION**

Carica batterica totale - Total plant count	ufc/g	< 50000
Lieviti e muffe - Yeasts and moulds	ufc/g	< 1000
Salmonella spp	ufc/25 g	Assente - Absent
Lysteria monocytogenes - Lysteria monocytogenes	ufc/g	Assente - Absent

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE
CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS**

Umidità - Humidity	%	<11
Ceneri - Ash	%	3

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - NUTRITIONAL INFORMATION
Valori indicativi per 100 g di prodotto - Indicative values for 100 g of product**

Valore energetico - Energy value		
Grassi - Fats		1352 kJ / 323 kcal
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	g	2
Carboidrati - Carbohydrates	g	0
di cui zuccheri - of which sugars	g	51
Proteine - Proteins	g	3
Sale - Salt	g	17
Fibre - Fibers	g	1.25

DOSAGGIO CONSIGLIATO

Da 10 a 60g di Emulsionami per litro di prodotto finito, in base alla densità che si vuole ottenere.

SUGGESTED DOSAGE

From 10 to 60g of Emulsionami per liter of finished product, according to the desired density.

IMBALLO

Barattoli da 100g e da 500g.

PACKAGING

100g and 500g jars.

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti dirette di calore. Consumare il prodotto preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.

STORAGE AND SHELF LIFE

Keep in a cold and dry place, far from direct sources of heat. Best before 18 months.

Allergeni

In accordo con l'allegato II del Reg. CE 1169/2011:

Allergen

According to appendix II, Reg. EC 1169/2011:

NON CONTIENE ALLERGENI CONTEMPLATI NEL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 THE PRODUCT DOES NOT CONTAINS ALLERGENS ACCORDING TO REGULATION (UE) NO 1169/2011

Per l'utilizzo del prodotto nei settori soggetti a regolamentazione spetta al cliente informarsi sulla legislazione in vigore nel proprio Paese e conformarsi.
 The customer shall be liable for the use of product in foods subject to special regulations in order to comply with the specific legislation in force.

Additivi

In accordo con Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Foodchain ID Non-Ogm

In accordo con il Regolamento CE 1829/2003 e il Regolamento CE 1830/2003 non contiene, non deriva da organismi geneticamente modificati, pertanto non è soggetto a nessuna etichettatura OGM. Filiera certificata $\leq 0,1\%$.

Irraggiamento

In accordo con la direttiva CE No 1999/2 e 1999/3 in merito al trattamento con radiazioni ionizzanti dei prodotti alimentari, si dichiara che il prodotto non ha subito trattamenti ionizzati.

Nano-materiali

In accordo con il Regolamento CE 1169/2011, relativo alla presenza di nano-materiali ingegnerizzati negli alimenti, si dichiara che il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati.

Materiali a contatto con alimenti

Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, ed idonei al contatto diretto con gli alimenti.

Contaminanti

Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Pesticidi

Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE 396/2005 e successive modifiche, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale.

Assenza di latex

Si dichiara che il prodotto non contiene lattice e non entra in contatto con lattice lungo il processo di produzione.

Assenza di solventi

Il prodotto non contiene residui di solventi.

BSE/TSE

Il prodotto non è a rischio BSE/TSE.

Assenza di plastificanti

Il prodotto non contiene plastificanti e nell'impianto di produzione non sussiste il rischio di cross-contaminazione.

Assenza di melamina

Si dichiara l'assenza di melamina. Il prodotto non contiene melamina e non sussiste il rischio di contaminazione crociata durante il processo di produzione.

Additives

Is in compliance with Regulation (EU) No 231/2012 laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council.

Foodchain ID No-Gmo

In compliance with Regulation (EC) No 1829/2003 and with Regulation (EC) No 1830/2003 as amended, do not contain, are not made and do not derive from genetically modified organism, not subject to any GMO labeling declaration. Traceability certified $\leq 0,1\%$.

Ionizing radiation

In compliance with Directive (EC) No 1999/2 and 1999/3 as amended, concerning foods and food ingredients treated with ionizing radiation, the product is not gamma irradiated.

Nanomaterial

In compliance with Regulation (EC) No 1169/2011, concerning the presence of "engineered nanomaterials" in food or food ingredients, we declare that all our products are free from engineered nanomaterial.

Materials to come in contact with food

Herewith we declare that the primary packaging used are in compliance with the European Union regulation and therefore may be used to contain foodstuffs.

Contaminants

The product is in compliance with Regulation (EC) No 1881/2006 as amended, concerning maximum levels for certain contaminants in foodstuff.

Pesticides

The product is in compliance with Regulation (EC) No 396/2005 as amended, concerning maximum residue levels of pesticides in or on food and feed products.

Latex-free

The product is free from latex. The products do not come in contact with any latex products throughout the manufacturing process.

Solvent-free

The product is free from residual solvent.

BSE/TSE

The product is free from BSE/TSE.

Plasticizers-free

The product is absent of plasticizers and in the production plants there is no risk of cross contamination.

Melamine-free

The product is free from melamine. The products do not contain melamine and there is no risk of cross contamination with melamine throughout the manufacturing process.

Per l'utilizzo del prodotto nei settori soggetti a regolamentazione spetta al cliente informarsi sulla legislazione in vigore nel proprio Paese e conformarsi.
The customer shall be liable for the use of product in foods subject to special regulations in order to comply with the specific legislation in force.



Prodotto in Italia per / Produced in Italy for
FIC Promotion srl Unipersonale
Piazza delle Crociate 15/16 - 00162 ROMA (RM), Italia

FIClab



Distribuito da / Distributed by
RAL s.a.s. di Laurenzi Domenico & C.
Via Giuseppe Mazzini, 121 - 85100 Potenza (PZ), Italia

su/at www.ficstore.it

