



Kerry Ingredients & Flavours Italia S.p.A.  
Via Sondrio, 9 20053 Muggiò (MI)

Tel.: (39) 39-27171.1  
Fax: (39) 39-2144493

## BRIOSTELLA 900

**CODICE:** 806366

Il numero di codice è costituito da dieci cifre: le sei sopra riportate identificano il prodotto. Le altre quattro cifre successive, che sono riportate sugli altri documenti (etichette, DDT, ecc.), identificano l'imballo.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Polvere fine e scorrevole di colore bianco, da impiegare per la preparazione istantanea di pastelle per la friggitura e l'impanatura di prodotti alimentari.

### DATI ANALITICI

Microbiologici	Nutrizionali (valori medi per 100g)	Chimico-fisici
Carica mesofila totale ufc/g <math><10^6</math>	Proteine g 6,2	Umidità % <math><14,0</math>
Escherichia coli assente in 1 g	Carboidrati g 73,2	Sale % 5,0
Muffe e Lieviti ufc/g <math><10^4</math>	Lipidi g 5,3	
Salmonella spp. assente in 25 g		

### INGREDIENTI

Farina di frumento, amido di mais, amido modificato (mais), sale, grasso vegetale idrogenato, agenti lievitanti: E500 e E450.

### RAPPORTO DI DILUZIONE

100 parti di polvere in 150 parti d'acqua

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

12 mesi.

### STOCCAGGIO

Si consiglia lo stoccaggio in luogo fresco, asciutto e ben aerato; dopo l'uso richiudere la confezione e comunque consumare rapidamente il prodotto residuo.

N.B. Le informazioni sopra riportate fanno riferimento al prodotto in confezione originale e rappresentano una guida di massima per il rispetto delle vigenti normative. Variazioni legislative possono far decadere quanto descritto. La Kerry Ingredients & Flavours Italia SpA non si assume responsabilità per eventuali usi o dosaggi impropri del prodotto.

Preparato da:	Approvato da:	Data d'emissione:10/01/05
S. Cairoli	E. Beretta	Rev. n. 1 del 01/10/08