FIȘĂ TEHNICĂ

Actualizată: 26.10.2026

Pasta Vanilie din Mexic

Pastă de vanilie în stil Mexic, produsă în Italia: aromă caldă, ușor condimentată. 25–40 g la 1 kg de mix pentru gelato.

DATE GENERALE

Origine	Italia
Umiditate	23,2
Dozaj recomandat	25–40 g la kg
Ambalare disponibilă	60 g, 150 g, 450 g
Termen de valabilitate	36 luni

SPECIFICAȚII TEHNICE

Denumire produs	Pannacrema vanilie Mexico Superior
Descriere	Pastă de produs semifabricat.
Caracteristici	Pastă semifabricată pentru decorarea produselor de cofetărie cu aromă de vanilie.
Indicații generale	Produsul respectă legislația actuală referitoare la utilizarea sa.
Indicații	Fără gluten.
Miros	Tipic de vanilie
Culoare	Galbenă
Aspect	Pastă groasă și omogenă
Activitate a apei (Aw)	0,740 ± 0,025
Bx°	75,50 ± 1,00
pH	4,50 ± 0,50
Parametri microbiologici	Număr total de germeni (30°C) < 50000 c.f.u./g; Coliformi totali < 100 c.f.u./g; Escherichia coli < 10 c.f.u./g; Staphylococcus aureus < 10 c.f.u./g; Salmonella absentă în 25 g; Drojdie și mucegai < 1000 c.f.u./g
Grăsimi trans/grăsimi	≤ 2%
Parametri de echilibrare (per 100 g de produs)	Zaharuri (excluzând lactoza) 39.4 g; Grăsimi 0.5 g; Solide din lapte degresat 0.8 g; Solide totale 76.8 g

INGREDIENTE

Sirop de glucoză, stabilizator: E 420ii sirop de sorbitol, lapte condensat îndulcit, zahăr, amidon modificat, vanilie (2%), arome, coloranți certificați: E 101i riboflavină, E 160a beta-caroten.

ALERGENI

Conține: lapte.

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ / 100 G

Valoare energetică	1.277 kJ / 305 kcal
Grăsimi	0,5 g
din care acizi grași saturați	0,3 g
Glucide	74,5 g
din care zaharuri	39,9 g
Proteine	0,6 g
Sare	0,04 g

MOD DE UTILIZARE

Dozaj: 25-40 g/kg (3-6 oz/US gal).

CONDIȚII DE PĂSTRARE

Dacă este păstrat în ambalajul original, sigilat, și depozitat într-un loc uscat și răcoros (15°C-20°C, RH% ≤ 65), produsul își va păstra starea originală timp de 36 luni.

OPERATOR RESPONSABIL

SC KIAN SOFTWARE CONCEPT SRL, Str. Aluminei nr. 76, Oradea, Bihor