

Artykuł PATISSANA 92 Stabilizator do bitej śmietany

Data 02.05.2025

Nr. Artykułu 72200

Właściwości sensoryczne

Zapach:	neutralny
Smak:	słodki
Konsystencja :	sypki proszek
Kolor:	biały
Wygląd:	proszek
Dozowanie:	jak na opakowaniu

Opakowanie 3 kg PP plastikowe wiaderko

Trwałość 24 miesiące

Warunki przechowywania : chłodne miejsce, zamknięte opak. chronione przed światłem

Przepis podstawowy: Rozpuścić 30 - 40 g PATISSANA 92 w 80 g wody (min. 40°C) i wymieszać z 1000 g bitej śmietany.

Właściwości mikrobiologiczne

Max.liczba bakterii(jtk/g)		Metoda:
Ogólna liczba drobnoustrojów w JTK / g:	20.000	ASU L 06.00-18
Drożdże w JTK / g:	100	ASU L 01.00-37
Pleśń w JTK / g:	100	ASU L 01.00-37
Enterobakterie w JTK/g:	50	ASU L 05.00-5

Etykietowanie/ Deklaracje

- brak potrzeby etykietowanie GMO wymagane przez rozporządzenia (UE) Nr 1829/2003 oraz 1830/2003

Alergeny

Alergeny zgodnie z załącznikiem II Dyrektywa Nr 1169/2011 (zaznaczone w stosownych przypadkach)

☐	gluten	☐	mleko
☐	skorupiak	☐	orzech/migdał
☐	jajka	☐	seler
☐	ryba	☐	łubin
☐	mięczaki	☐	musztarda
☐	orzech ziemny	☐	sezam
☐	soja	☐	SO ₂ > 10 ppm

może zawierać śladowe ilości glutenu, jajek, mleka oraz orzechów/migdałów.

Składniki: składniki z * = organiczne, **alergeny** napisane drukowanymi literami
aromaty: kolejność według regulacji smakowej

cukier
żelatyna (wołowa)
syrop glukozowy
sól

Wartości odżywcze (średnia wartość w 100 g)

wartość energetyczna	1599 kJ / 376 kcal
łuszcze:	0 g
- w tym nasycone	0,0 g
węglowodany	61,3 g
- w tym cukier	59,5 g
błonnik	0,0 g
białko	32,8 g
sól	0,67 g
skrobia	- g
alkohole wielowodorotlenowe	- g
jednonienasycone kwasy tłuszczowe	- g
wielonienasycone kwasy tłuszczowe	- g
trans-FA	- g
sód	- mg
cholesterol	- mg
alkohol	- g

Zawartość składników odżywczych:

Ta specyfikacja została stworzona elektronicznie zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i jest ważna bez podpisu.

Nie podlega automatycznej usłudze zmiany.