

PICIU

Numero di revisione del documento: 6 del 04 giugno 2025

Denominazione di prodotto	Preparato in polvere per la produzione di "panna vegetale" per farcitura, copertura e decorazione di prodotti dolciari e per gelati. Senza grassi di origine animale, tiene più a lungo la montata.
	Sacchi da 3kg, 5kg, 10kg, 25kg
Ingredienti	Zucchero, olio di cocco non idrogenato, sciroppo di glucosio, emulsionante: E472a, proteine del LATTE, aromi.
Aspetto	Polvere impalpabile
Colore	Bianco
Uso	PICIU è ideale per la decorazione di torte, semifreddi, mousse, gelati in sostituzione della panna, rispetto alla quale monta con maggiore facilità e garantisce maggiore stabilità. Il prodotto montato può essere aromatizzato a piacimento.
Dosaggio consigliato	Dosare 500g di mix, 900g di acqua molto fredda. Se si desidera ottenere un prodotto particolarmente gustoso si può sostituire totalmente od in parte l'acqua con il LATTE.
Preparazione	Aggiungere IL MIX alla parte liquida e montare in planetaria a massima velocità per 5-6 minuti e comunque fino ad ottenere una struttura ottimale. Il prodotto già montato deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 1 gg. Può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca aggiungendone 100 g per litro prima di eseguire la montata. VEGGYPANNA è anche indicato in gelateria nella dose di 50-100 g per litro di base per rendere più cremoso e voluminoso il gelato.
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore La data di scadenza si riferisce al prodotto correttamente conservato
T.M.C.	24 mesi
Etichettatura	In conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e ss.mm.ii
Imballaggio	Conforme al D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. Reg. (CE) 1935/2004 e ss.mm.ii.; Reg. (CE) 2023/2006 e ss.mm.ii.; Reg. 10/2011 e ss.mm.ii.
Adatto ai celiaci	no
Adatto a dieta priva di lattosio	no
Adatto ai vegani	no
Adatto ai vegetariani (latto-ovo vegetariani)	sì
Halal	no
Kosher	no
Bio	no
OGM	Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con gli ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate

PICIU

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Energia	487 kcal
	2037 kJoule
Grassi	22,4 g
di cui acidi grassi saturi	15,1 g
Carboidrati	68,0 g
di cui zuccheri	68,0 g
Fibre alimentari	0,0 g
Proteine	3,3 g
sale	0,000 g

Scheda Allergeni

Descrizione	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	no	no
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	sì
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	sì
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	sì	no
Frutta a guscio ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	sì
semi di sesamo e prodotti derivati	no	sì
Anidride solforosa ³	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	sì
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

1 (frumento-grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2 mandorle (*Amigdalus communis*) , nocciole (*Corylus avellana*) , noci comuni (*Juglans regia*) , noci di acagiù (*Anacardium occidentale*) , noci pecan [*Carya illinoensis* (*Wangenh*) K. Koch] , noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) , pistacchi (*Pistacia vera*) , noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
3 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Lieviti	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Enterobatteri	< 10	ufc/g
Staphylococcus aureus	Assente	in 25g

È responsabilità dell'utente verificare prima dell'uso che i prodotti siano adatti agli scopi previsti.
Questa versione della specifica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Questa specifica è stata prodotta elettronicamente ed è valida senza firma.

RHACCP: Dr. G. Sabatino