

TECHNISCHE PRODUCTFICHE

TEXTURA™ Tempo Ready B

Productomschrijving

TEXTURA™ Tempo Ready B is een unieke texturerende oplossing voor professionele koks. Het product is snel en eenvoudig in gebruik en opent daarmee een wereld van culinaire ervaringen, terwijl het chefs tijd en moeite bespaart. Niet alleen wordt de bereidings- en opstijftijd korter, je kunt het product ook direct toevoegen aan het mengsel dat je wil laten geleren, zodat er geen probleem is met overtollig water. TEXTURA zorgt voor een aangenaam mondgevoel, een intense smaakafgifte en een langdurigere stabiliteit, en toont daarmee het ultieme texturerende vermogen van gelatine. Een waar genot voor chefs en fijnproevers!

Productbereiding

Voeg TEXTURA™ Tempo Ready B - zonder het vooraf te weken - zeer langzaam toe aan het mengsel dat je wil laten geleren en roer het gedurende 2 minuten zachtjes om. Maak cirkelvormige bewegingen vanaf het midden van de kom naar de randen toe. Zorg ervoor dat de bereiding homogeen is.

Bereidingstemperatuur: kamertemperatuur (≥ 20 °C).

Ingrediëntenlijst

100% ingrediënten afkomstig van runderen.

Voedingsinformatie (typische waarden zoals verkocht per 100 g)

Gemiddelde voedingswaarde	Waarde Eenheid
Energie	370 Kcal* 1,573 kJ
Eiwitten	≥ 95 g
Koolhydraten	0 g
Vetten	0 g
Zout	< 0.76 g

Informatie over allergenen

TEXTURATM Tempo Ready B bevat geen stoffen die als allergeen zijn opgenomen in Bijlage II van Verordening 1169/2011 en in de *Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act* (FALCPA - Amerikaanse wetgeving), behalve zwaveldioxide, dat doorgaans aanwezig is in concentraties van minder dan 10 mg/kg.

Voedingsadviezen

Geschikt voor vegans	Nee
Geschikt voor vegetariërs	Nee
Geschikt voor diabetici (diab. mellitus)	Ja
Geschikt voor coeliakiepatiënten	Ja
Geschikt voor islamitische maaltijden (Halal-certificaat beschikbaar op aanvraag)	Ja
Geschikt voor joodse maaltijden (Kosher-certificaat beschikbaar)	Ja

Microbiologische eigenschappen (typische analyse)

Analyse	Specificaties	Eenheid	Testmethode
Total aerobe microbiële telling	< 1,000	CFU/g	USP
Escherichia coli	Negatief	/10 g	USP
Salmonella	Negatief	/5x25g	ISO 6579
Anaerobe sulfietreducerende bacteriën	< 10	kve/g	SPS-agar
Gisten en schimmels	< 100	kve/g	Wurtz-agar

Bewaring en houdbaarheid

In een ongeopende verpakking is TEXTURATM Tempo Ready B, bewaard op kamertemperatuur in een droge omgeving zonder specifieke geur, 5 jaar houdbaar.

Verpakkingsinformatie

Productverpakking Stazak met schenktuit 500 g. Deze zakken zitten in een kartonnen doos
of
aluminium zak 18 kg. Deze zak zit in een kartonnen doos.

Palletisering 500 g: 612 spuitzakken per pallet, 18 dozen per pallet
en in elke doos 34 zakken (306 kg per pallet)
of
18 kg: 18 dozen per pallet (324 kg per pallet)

T. Artys

Dr. Tatjana Artys
QA/QC Manager
PB Leiner