



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

## **SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

CODICE 20027 TIPO PRODOTTO POLVERE

PREPARATO PER CREMA FREDDA CAFFE'



## PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

**DENOMINAZIONE** Semilavorato in polvere per la preparazione di sorbetti, creme fredde, granite.

DELL'ALIMENTO

NOME

**DOSAGGIO PER L'IMPIEGO** 1kg prodotto + 3L latte. Preparazione a freddo

CONDIZIONI DI UTILIZZO Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.

Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto

sull'esterno

Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole

INGREDIENTI e ALLERGENI

(Secondo Reg. (UE) 1169/2011)

Zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, caffè solubile (6%), grassi vegetali (palma,

palmisto), emulsionanti: E472a, E471, proteine del **latte**, aroma naturale, addensanti: carbossimetilcellulosa, alginato di sodio, gomma di guar, aromi.

Può contenere tracce di soia, uova, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e

semi di sesamo.

COLORE DEL PRODOTTO Marrone chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE			INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)					
				Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:		
UMIDITA'	Max 2	%	ENERGIA	KJ	1749,9	0	0	0
GRASSI	7,9	%		kcal	418,2	0	0	0
CENERI	Max 1,5	%	GRASSI	g	7,9	0	0	0
SOLUBILITA'	Puona in la	atte freddo	di cui acidi grassi saturi	g	6,6	0	0	0
	buona mi ia	itte ireddo	CARBOIDRATI	g	83,8	0	0	0
			di cui zuccheri	g	76,8	0	0	0
			PROTEINE	g	1,4	0	0	0
			SALE	g	0,22	0	0	0

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g			
MUFFE	< 100 ufc/g			
LIEVITI	< 100 ufc/g			
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g			
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g			
SALMONELLA	Assente in 25 g			

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

TIPO DI CONFEZIONE Sacchetto 1 kg; 10 per cartone

CONSERVABILITA' 24 mesi in confezione originale ed integra

170500



