

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	08410	TIPO PRODOTTO:	POLVERE	 
Nome:	EXTRA DARK BLACK			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale al gusto di cioccolato fondente.			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	1,625 Kg prodotto + 2,5L acqua. Preparazione a caldo. CON ACQUA BOLLENTE. Per una migliore omogeneità della miscela si consiglia l'utilizzo del Mixer.			
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiedere 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, fruttosio, cacao in polvere, destrosio, pasta di cacao, cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), maltodestrine, addensanti (carbossimetilcellulosa, gomma di tara, gomma di guar, carragenina), aromi, emulsionanti (E471, E477). PUÒ CONTENERE LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU' E PISTACCHI.			
COLORE DEL PRODOTTO	Nero			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		per 100 g di prodotto		
Solubilità	Buona in acqua calda.	ENERGIA kJ	1.665	
		ENERGIA kcal	396	
		GRASSI g	8,70	
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	5,50	
		CARBOIDRATI g	68,00	
		DI CUI ZUCCHERI g	63,00	
		PROTEINE g	6,60	
		SALE g	1,10	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 20.000 ufc/g			
MUFFE	< 200 ufc/g			
LIEVITI	< 200 ufc/g			
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g			
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g			
SALMONELLA	Assente in 25 g			
Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari				
Tipo di confezione	Sacchetti da Kg 1,625; n° 6 per cartone.			
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra			

24080841001