

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>08430</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>POLVERE</b>
<b>Nome:</b>	<b>EXTRA DARK ZERO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI</b>		



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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in polvere con edulcoranti per la preparazione di gelato artigianale al gusto di cioccolato fondente.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	1,625 kg prodotto + 2,5 l acqua. Preparazione a caldo. Con acqua bollente. Per una migliore omogeneità della miscela si consiglia l'utilizzo del Mixer.
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.
<b>CLAIM</b>	Semilavorato senza zuccheri aggiunti: contiene naturalmente zuccheri.
<b>AVVERTENZE</b>	Un consumo eccessivo del gelato realizzato con EXTRA DARK ZERO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, rispettando i dosaggi indicati, può avere effetti lassativi.
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	edulcoranti (maltitolo, eritritolo, sorbitolo), cacao magro in polvere, maltodestrine, pasta di cacao, fibre vegetali (inulina), addensanti (gomma di tara, carbossimetilcellulosa, carragenina), aromi, emulsionanti (E471, E477), sale, edulcorante (glicosidi steviolici da stevia).  PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	per 100 g di prodotto
Solubilità Buona in acqua calda.	<b>ENERGIA kJ</b>	1.187
	<b>ENERGIA kcal</b>	285
	<b>GRASSI g</b>	8,90
	<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	5,60
	<b>CARBOIDRATI g</b>	62,00
	<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	0,90
	<b>PROTEINE g</b>	6,80
	<b>SALE g</b>	1,30

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 200 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 200 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Buste da 1,625 Kg; 6 per cartone.
---------------------------	-----------------------------------





The Genuine Company

**Optima Spa con unico socio**

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy  
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411  
Fax +39 0541 859412  
email: [mec3@mec3.it](mailto:mec3@mec3.it)  
[www.mec3.com](http://www.mec3.com)



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

**Conservabilità**

**24 mesi in confezione originale integra**

05600843000



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

