

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	08145	TIPO PRODOTTO	POLVERE	
NOME	EXTRA DARK			
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 di prodotto +2,5L di acqua. Preparazione a caldo. CON ACQUA BOLLENTE. Per una migliore omogeneità della miscela si consiglia l'utilizzo del Mixer.			
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<p>Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.</p> <p>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno</p> <p>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole</p>			
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	<p>Zucchero, fruttosio, cacao in polvere, pasta di cacao, destrosio, cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), maltodestrine, emulsionanti: E473, E471, addensanti: gomma di tara, carbossimetilcellulosa, gomma di guar e carragenina, aromi.</p> <p><u>Può contenere latte, uova, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù e pistacchi.</u></p>			
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro			
CARATTERISTICHE FISICHE		CARATTERISTICHE CHIMICO		
		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
UMIDITA'	Max 1,4 %	Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:
GRASSI	10,8 %	ENERGIA	KJ 1745	687
CENERI	Max 3,6 %		kcal 417	164
SOLUBILITA'	Buona solo a caldo	GRASSI	g 11	4,3
		di cui acidi grassi saturi	g 7,2	2,8
		CARBOIDRATI	g 69	27
		di cui zuccheri	g 61	24
		PROTEINE	g 6,3	2,5
		SALE	g 0,1	0,04
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 10000 ufc/g			
MUFFE	< 1000 ufc/g			
LIEVITI	< 1000 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	Sacchetti in duplice film accoppiato di alluminio da Kg 1,625 - 6 per cartone			
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra			

284700



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.

