

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	08146	TIPO PRODOTTO:	POLVERE
Nome:	EXTRA MILKY		
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO			
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere con gocce di cioccolato al latte per la preparazione di gelato artigianale		
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	1,425kg prodotto + 3 l latte. Preparazione a caldo. PREPARAZIONE: versare il prodotto sul latte bollente e mescolare vigorosamente. Per una migliore omogeneità della miscela si consiglia l'utilizzo del Mixer.		
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)	cioccolato al LATTE 52,8%(zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), zucchero, destrosio, cacao in polvere, LATTE magro in polvere, sciroppo di glucosio, grasso vegetale (palma), addensanti (gomma di guar, gomma di tara, alginato di sodio, carragenina), emulsionanti (E477, E472b, E471), proteine del LATTE, aromi. PUÒ CONTENERE UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.		
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone chiaro		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
	per 100 g di prodotto		
Solubilità Buona a caldo in latte	ENERGIA kJ	2.009	
	ENERGIA kcal	479	
	GRASSI g	21,00	
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	13,00	
	CARBOIDRATI g	64,00	
	DI CUI ZUCCHERI g	61,00	
	PROTEINE g	6,70	
	SALE g	0,23	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 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	Sacchetti in duplice film accoppiato di alluminio da 1,425Kg - 6 per cartone.		
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra		



22180814600

