

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>08416</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>POLVERE</b>	
<b>Nome:</b>	<b>EXTRA SANTO DOMINGO</b>			
<b>PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO</b>				
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in polvere con cacao e massa di cacao di sola origine Dominicana per la preparazione di gelato artigianale al gusto di cioccolato fondente			
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	1,8 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. 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.			
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	zucchero, cacao in polvere Repubblica Dominicana 23,6%, fruttosio, massa di cacao Repubblica Dominicana 16,7%, destrosio, maltodestrine, emulsionanti (E473, E471), addensanti (carbossimetilcellulosa, gomma di tara, gomma di guar, carragenina). <b>PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.</b>			
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marrone scuro			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		per 100 g di prodotto		
<b>Solubilità</b>	Buona in acqua calda.	<b>ENERGIA kJ</b>	1.912	
		<b>ENERGIA kcal</b>	455	
		<b>GRASSI g</b>	13,00	
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	8,20	
		<b>CARBOIDRATI g</b>	72,00	
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	56,00	
		<b>PROTEINE g</b>	7,00	
		<b>SALE g</b>	0,07	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g			
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g			
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g			
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g			
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g			
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g			
<b>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</b>				
<b>Tipo di confezione</b>	Buste da 1,8 Kg; 6 per cartone.			
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra			

12690841600