

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 08147 **TIPO PRODOTTO:** POLVERE

Nome: EXTRA WHITE



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO Semilavorato in polvere con gocce di cioccolato bianco per la preparazione di gelato artigianale.

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO 1,56 kg prodotto + 1,25 l acqua + 1,25 l latte.
Preparazione a caldo (pastorizzazione +85°C).

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 bianco 64,0%(zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, PANNA in polvere, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma naturale), zucchero, LATTE magro in polvere, destrosio, LATTOSIO, sciroppo di glucosio, grasso vegetale (palma), proteine del LATTE, emulsionanti (E477, E472b, E471), addensanti (gomma di tara, carragenina, alginato di sodio), aromi, colorante (caroteni).

PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI.

COLORE DEL PRODOTTO Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
Solubilità	Buona a caldo.	ENERGIA kJ	2.102
		ENERGIA kcal	502
		GRASSI g	24,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	15,00
		CARBOIDRATI g	66,00
		DI CUI ZUCCHERI g	65,00
		PROTEINE g	5,40
		SALE g	0,26

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE < 20.000 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 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione Sacchetti da 1,56Kg; 6 per cartone
Conservabilità 24 mesi in confezione originale integra

32380814700

