



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE 08105 TIPO PRODOTTO POLVERE

NOME ACE 500





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 ACE

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO Per Gelato: 1,25 Kg prodotto + 2,5 L acqua. Preparazione a freddo

Per Granita: 1,25 Kg prodotto + 5 L acqua

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 calore, non esporre alla luce diretta del sole

INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011) Zucchero, destrosio, maltodestrine, sciroppo di glucosio, fibra vegetale (inulina), grassi vegetali (cocco), acidificanti: acido citrico, acido malico, alfa-destrina (fibra vegetale), amido di tapioca, proteine di pisello, succhi in polvere di arancia, carota

e limone(0,8%), addensanti: gomma di guar, carbossimetilcellulosa, aromi, succo di

arancia in polvere(0,32%), coloranti: estratto di paprica, caroteni.

Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

COLORE DEL PRODOTTO Arancione chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE			INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)					
				Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:		
UMIDITA'	Max 1	%	ENERGIA	KJ	1670,9	0	557,0	0
GRASSI	2,3	%		kcal	399,3	0	133,1	0
CENERI	Max 1	%	GRASSI	g	2,3	0	0,8	0
SOLUBILITA'	buona in acqua		di cui acidi grassi saturi	g	1,2	0	0,4	0
SOLUBILITA			CARBOIDRATI	g	91,6	0	30,5	0
			di cui zuccheri	g	81,3	0	27,1	0
			PROTEINE	g	0,09	0	0,03	0
			SALE	g	0,07	0	0,02	0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g			
MUFFE	< 100 ufc/g			
LIEVITI	< 100 ufc/g			
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g			
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g			
SALMONELLA	Assente in 25			

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

TIPO DI CONFEZIONE Sacchetto da kg. 1,25; N° 10 per cartone

CONSERVABILITA' 36 mesi in confezione originale e integra

PESO DEL CAMPIONE /

340600

