



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	08071	TIPO PRODOTTO	POLVERE		
NOME	ANANAS 500 c.p.				
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 ananas				
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	1,25 Kg prodotto + 2,5 L acqua (preferibilmente tiepida)				
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, fibra vegetale (inulina), maltodestrine, ananas disidratato in pezzi (4%), destrosio, sciroppo di glucosio, succo di ananas in polvere (1,6%), grassi vegetali (cocco), acidificante: acido citrico, amido di tapioca, addensanti: gomma di guar, carbosimetilcellulosa e carragenina, aromi, coloranti: curcumina, proteine di pisello</p> <p>•</p> <p>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</p>				
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo chiaro				
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
		Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:		
UMIDITA'	Max 2 %	ENERGIA	KJ	1597,9	532,6
GRASSI	1,5 %		kcal	381,9	127,3
CENERI	Max 1 %	GRASSI	g	1,5	0,5
SOLUBILITA'	Buona in acqua e latte tranne i pezzi di frutta.	di cui acidi grassi saturi	g	0,7	0,2
		CARBOIDRATI	g	86,3	28,8
		di cui zuccheri	g	71,8	23,9
		PROTEINE	g	0,2	0,1
		SALE	g	0,08	0,03
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 g				
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>					
TIPO DI CONFEZIONE	Sacchetto da 1,25kg; 10 per cartone				
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale e integra				

340600



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.

