

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	08089	TIPO PRODOTTO:	POLVERE	
Nome:	ANGURIA 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 anguria.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	1,250 kg prodotto + 2,5 l acqua. Preparazione a freddo
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)	zucchero, fibre vegetali (inulina), destrosio, maltodestrine, sciroppo di glucosio, grasso vegetale (cocco), addensanti (carbossimetilcellulosa, gomma di tara, gomma di guar, carragenina), amido, acidificante (acido malico), coloranti (antociani, norbissina di annatto), aromi, proteine di pisello. PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso intenso

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
Solubilità Buona in acqua anche a freddo	ENERGIA kJ 1.612
	ENERGIA kcal 381
	GRASSI g 1,10
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 1,00
	CARBOIDRATI g 88,00
	DI CUI ZUCCHERI g 77,00
	PROTEINE g 0,00
	SALE g 0,10

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 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Sacchetto da 1,25 kg; 10 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

19000808900