

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Codice:</b>	<b>13180</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>POLVERE</b>	
<b>Nome:</b>	<b>BASE NATURA SEMIFREDDO PERFETTO</b>			

### PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in polvere per le preparazioni dolciarie in pasticceria. Ideale sia per la realizzazione di dessert serviti a temperature positive +2,+4°C (torte, mousse ecc) , sia per la realizzazione di semifreddi conservati e serviti a -18°C, porzionabili appena estratti dal congelatore. Base senza emulsionanti, senza grassi vegetali e senza aromi.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	200 g prodotto + 1 L panna. Montare in planetaria. Nel caso di utilizzo di paste di frutta secca o comunque paste prive di zucchero, è consigliabile applicare una correzione di zuccheri nella misura di 20/30 g di miele o zucchero invertito per 1kg di panna.
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	zucchero di dattero, zucchero di canna, fruttosio, maltodestrine, amido modificato, proteine del LATTE, fibre vegetali, polpa del frutto del baobab in polvere. Può contenere SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI e PISTACCHI.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
Solubilità	buona a freddo in latte e/o panna	<b>ENERGIA kJ</b>	1.661
		<b>ENERGIA kcal</b>	391
		<b>GRASSI g</b>	<0,5
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	0,20
		<b>CARBOIDRATI g</b>	91,00
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	76,00
		<b>PROTEINE g</b>	5,60
		<b>SALE g</b>	0,20

### 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

**Il prodotto risulta conforme al regolamento (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Sacchetto da 1 kg; 10 per cartone
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra



**Optima Spa con unico socio**

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy  
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411  
Fax +39 0541 859412  
email: [mec3@mec3.it](mailto:mec3@mec3.it)  
[www.mec3.com](http://www.mec3.com)



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

20481318000



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.

