

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	02006	TIPO PRODOTTO:	POLVERE
Nome:	BASE 6		
			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO			
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale		
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	6 g prodotto + 1 l latte. Preparazione a caldo.		
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)	emulsionante (E471), addensanti (gomma di tara, alginato di sodio, gomma di guar), aromi. PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.		
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco avorio		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
per 100 g di prodotto			
Solubilità	buona in latte a caldo	ENERGIA kJ	2.910
		ENERGIA kcal	705
		GRASSI g	57,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	56,00
		CARBOIDRATI g	30,00
		DI CUI ZUCCHERI g	0,00
		PROTEINE g	1,10
		SALE g	1,80
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g		
MUFFE	< 300 ufc/g		
LIEVITI	< 300 ufc/g		
ENTEROBATTERI	< 100 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 2,5kg; 4 per cartone		
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra		
Peso del campione	100 g		

11490200601