

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CODICE:** 02584      **TIPO PRODOTTO:** POLVERE  
**NOME:**                      **BASE ALBA COMPLETA**



**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** 350/400g prodotto + 1L latte.  
Preparazione a caldo o 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, maltodestrine, grassi vegetali (cocco, palma), **latte** magro in polvere, fibre vegetali (inulina), destrosio, sciroppo di glucosio, emulsionanti (E477, E472b, E471), **lattosio**, proteine del **latte**, addensanti (carbossimetilcellulosa, idrossi-propil-metilcellulosa, carragenina), sale.  
Può contenere soia, uovo, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

**COLORE DEL PRODOTTO** Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	
Solubilità	buona in latte	<b>ENERGIA KJ</b>	1.812
		<b>ENERGIA Kcal</b>	430
		<b>GRASSI g</b>	11,00
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	8,80
		<b>CARBOIDRATI g</b>	76,00
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	65,00
		<b>PROTEINE g</b>	3,70
		<b>SALE g</b>	0,56

### 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 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

**Tipo di confezione** Buste da kg 1,2 ; 10 per cartone  
**Conservabilità** 24 mesi in confezione originale integra

16280258400