

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	ENERGIA KJ	1.812
		ENERGIA Kcal	430
		GRASSI g	11,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	8,80
		CARBOIDRATI g	76,00
		DI CUI ZUCCHERI g	65,00
		PROTEINE g	3,70
		SALE g	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