

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice:	02136	TIPO PRODOTTO:	POLVERE	
Nome:	BASE ELENA			

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	180 g prodotto + 180/190 g zucchero (da miscelare a secco con il prodotto) + un litro di latte. PREPARAZIONE A CALDO. Al fine di ottenere un gelato più grasso e consistente si possono aggiungere 50/100g panna fresca in fase di raffreddamento
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)	destrosio, sciroppo di glucosio, LATTE magro in polvere, GRASSO VEGETALE (palma), EMULSIONANTI (E471, E477, E472b), proteine del LATTE, LATTOSIO, ADDENSANTI (farina di semi di carrube, gomma di guar, carragenina), albume d'UOVO in polvere, sale, aromi. Può contenere SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI e PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	Per 100 g di prodotto
Solubilità buona a caldo nel latte	ENERGIA kJ 1.925
	ENERGIA kcal 458
	GRASSI g 16,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 10,00
	CARBOIDRATI g 68,00
	DI CUI ZUCCHERI g 53,00
	PROTEINE g 10,00
	SALE g 0,88

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 ufc/g
MUFFE	< 200 ufc/g
LIEVITI	< 200 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	Sacchetto in duplice film accoppiato di alluminio da 1,8 kg, 8 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

19480213602