

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	02456	TIPO PRODOTTO:	POLVERE	
Nome:	BASE NATURA			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale. Base senza emulsionanti, senza grassi vegetali e senza aromi.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	2,4 kg prodotto + 5 kg zucchero (oppure 4,2 Kg zucchero + 800 g Somix mec3 cod 06077) + 20 L latte + 3,8 Kg panna. Preparazione a caldo (Pastorizzazione + 85°C).
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, proteine del LATTE, LATTE magro in polvere, PANNA in polvere, sciroppo di glucosio, LATTOSIO, fibre vegetali (inulina), maltodestrine, addensanti (gomma di tara, gomma di guar), sale. PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo Chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
Solubilità Buona a caldo in latte	ENERGIA kJ 1.726
	ENERGIA kcal 409
	GRASSI g 7,80
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 5,00
	CARBOIDRATI g 65,00
	DI CUI ZUCCHERI g 57,00
	PROTEINE g 17,00
	SALE g 0,96

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 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	Sacchetto da 2,4 kg; 4 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

27210245600