


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	02117	TIPO PRODOTTO	POLVERE			
NOME	BASE PIU' F 100					
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	100 g prodotto + 240/250 g zucchero + 1 l latte					
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<p>Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.</p> <p>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno</p> <p>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole</p>					
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	<p>Destrosio, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (cocco), latte magro in polvere, maltodestrine, panna in polvere, lattosio, addensanti: gomma di guar, carbossimetilcellulosa, emulsionanti: E471, E477, E472b, proteine del latte, sale, aromi.</p> <p><u>Può contenere soia, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u></p>					
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco avorio					
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
			Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	Max 2,7 %	ENERGIA	KJ	2060	0	0
GRASSI	23,0 %		kcal	492	0	0
CENERI	Max 2,59 %	GRASSI	g	23	0	0
SOLUBILITA'	buona a freddo nel latte	di cui acidi grassi saturi	g	20	0	0
		CARBOIDRATI	g	64	0	0
		di cui zuccheri	g	46	0	0
		PROTEINE	g	5,8	0	0
		SALE	g	1,25	0	0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE						
CARICA BATTERICA TOTALE	< 10000 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 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari						
TIPO DI CONFEZIONE	Sacchetto da 2kg, 8 per cartone					
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra					
PESO DEL CAMPIONE	200g					

293700