

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>02121</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>POLVERE</b>	
<b>Nome:</b>	<b>BASE SOAVE</b>			

**PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO**

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	100g prodotto + 245g zucchero + 1L latte. Preparazione a caldo
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	sciropo di glucosio, LATTE magro in polvere, destrosio, grassi vegetali (palma, cocco), emulsionanti (E471, E477, E472b, E473), proteine del LATTE, addensanti (gomma di tara, carbossimetilcellulosa, carragenina, gomma di guar), LATTOSIO, sale, aromi.  PUÒ CONTENERE SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI E PISTACCHI.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
Solubilità buona a caldo in latte.	<b>ENERGIA kJ</b> 1.993
	<b>ENERGIA kcal</b> 476
	<b>GRASSI g</b> 22,00
	<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b> 16,00
	<b>CARBOIDRATI g</b> 57,00
	<b>DI CUI ZUCCHERI g</b> 40,00
	<b>PROTEINE g</b> 11,00
	<b>SALE g</b> 1,10

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 10.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Sacchetti da 2kg; 8 per cartone.
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra
<b>Peso del campione</b>	200 g

24980212100