

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	02121	TIPO PRODOTTO:	POLVERE
Nome:	BASE SOAVE		



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	100g prodotto + 245g zucchero + 1L latte. Preparazione a caldo
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)	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.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

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

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	Sacchetti da 2kg; 8 per cartone.
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra
Peso del campione	200 g

24980212100

