MEC3 The Genuine Company
Optima Spa con unico socio
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406
Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 06012 **TIPO PRODOTTO:** POLVERE

Nome: BASE FRUTTA - FRUTTA

senza glutine / gluten free

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 + 300-350 g zucchero + 1 l acqua + 100 g pasta.
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)	fibre vegetali (inulina), maltodestrine, sciroppo di glucosio, grasso vegetale (cocco), addensanti (carbossimetilcellulosa, gomma di guar, carragenina), emulsionanti (E472b, E477), farina di SOIA, proteine di pisello, proteine di SOIA. PUÒ CONTENERE: LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco avorio

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		**VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)**	
		per 100 g di prodotto	
Solubilità	buona a caldo in acqua	**ENERGIA kJ**	1.460
		ENERGIA kcal	350
		GRASSI g	7,90
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	7,30
		CARBOIDRATI g	52,00
		DI CUI ZUCCHERI g	9,60
		PROTEINE g	0,70
		SALE g	0,71

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 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 kg; 4 per cartone
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra
Peso del campione	200 g

13080601201

Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.