

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 02320	TIPO PRODOTTO: POLVERE	
NOME:	BASE FRUTTA `LE VELLUTATE`	
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	0,9 kg prodotto + 3 kg frutta. Per maggiori dettagli vedi ricettario completo, allegato. Preparazione a freddo. Usare il mixer per frullare la frutta	
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)	Fruttosio, fibre vegetali (inulina), maltodestrine, addensanti (gomma di tara, carbossimetilcellulosa, gomma di guar, carragenina), acidificante (acido citrico). <u>Può contenere soia, latte, uovo, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>	
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	Per 100 g di prodotto	
Solubilità Buona a freddo	ENERGIA KJ	1.566
	ENERGIA Kcal	370
	GRASSI g	0,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00
	CARBOIDRATI g	86,00
	DI CUI ZUCCHERI g	83,00
	PROTEINE g	0,00
	SALE g	0,05
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	Sacchetti da 0,9Kg, 12 per cartone	
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra	

13780232001