

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	02329	TIPO PRODOTTO:	POLVERE	
Nome:	BASE MASTER			

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 + 230g 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)	destrosio, maltodestrine, sciroppo di glucosio, grasso vegetale (palma), LATTE magro in polvere, emulsionanti (E471, E477, E472b), addensanti (idrossi-propilmetilcellulosa, gomma di tara, farina di semi di carrube, gomma di guar, carragenina), proteine del LATTE, aromi. PUÒ CONTENERE SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
Solubilità Buona in latte a caldo	ENERGIA kJ 2.014
	ENERGIA kcal 480
	GRASSI g 20,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 12,00
	CARBOIDRATI g 68,00
	DI CUI ZUCCHERI g 45,00
	PROTEINE g 5,50
	SALE g 0,37

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g
MUFFE	< 200 ufc/g
LIEVITI	< 200 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 kg 2; 8 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra
Peso del campione	200 g

16980232901