

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

|                |                      |                       |                |  |
|----------------|----------------------|-----------------------|----------------|--|
| <b>Codice:</b> | <b>02118</b>         | <b>TIPO PRODOTTO:</b> | <b>POLVERE</b> |  |
| <b>Nome:</b>   | <b>BASE PIU` 100</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>                                | 100 g prodotto + 1 L latte + 240/250 g zucchero.<br>Preparazione a caldo   |
| <b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>                                | Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.<br>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno.<br>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.  |
| <b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b> | destrosio, grassi vegetali (cocco, palma), LATTE magro in polvere, LATTOSIO, emulsionanti (E477, E471, E473, E472b), siero di LATTE in polvere, sciroppo di glucosio, addensanti (gomma di tara, carbossimetilcellulosa, carragenina, alginato di sodio, gomma di guar), proteine del LATTE, sale, aromi.<br>Può contenere SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI e PISTACCHI. |
| <b>COLORE DEL PRODOTTO</b>                                   | Bianco avorio  |

| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE |                         | VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)   |       |
|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------|
|                                 |                         | per 100 g di prodotto               |       |
| Solubilità                      | buona a caldo nel latte | <b>ENERGIA kJ</b>                   | 2.123 |
|                                 |                         | <b>ENERGIA kcal</b>                 | 507   |
|                                 |                         | <b>GRASSI g</b>                     | 25,00 |
|                                 |                         | <b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b> | 22,00 |
|                                 |                         | <b>CARBOIDRATI g</b>                | 63,00 |
|                                 |                         | <b>DI CUI ZUCCHERI g</b>            | 56,00 |
|                                 |                         | <b>PROTEINE g</b>                   | 6,20  |
|                                 |                         | <b>SALE g</b>                       | 1,70  |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| <b>CARICA BATTERICA TOTALE</b> | < 20.000 ufc/g  |
| <b>MUFFE</b>                   | < 100 ufc/g     |
| <b>LIEVITI</b>                 | < 200 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> | Sacchetto da 2kg; 8 per cartone         |
| <b>Conservabilità</b>     | 24 mesi in confezione originale integra |
| <b>Peso del campione</b>  | 200 g                                   |

20080211803