


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	02542	TIPO PRODOTTO	POLVERE	
NOME	GELCAKE			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per stabilizzare bavaresi, mousse e semifreddi			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	30 g prodotto / Kg mix Modalità di preparazione Pre-attivare il Gel Cake nella seguente modalità: 1. disperdere con frusta 30g di Gel Cake in 50 g di acqua calda; 2. una volta ottenuta la miscela, utilizzarla subito (nota bene: qualora la miscela debba essere impiegata in un secondo momento, conservarla in frigorifero coperta con pellicola. Al momento dell'utilizzo sciogliere il composto nel microonde per pochi secondi, prima di utilizzarlo).			
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)	Sciroppo di glucosio, gelatina alimentare, maltodestrine. <u>Può contenere tracce di soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>			
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:
UMIDITA' Max 7 %	ENERGIA	KJ	1547,0	0,0
GRASSI 0 %		kcal	370,0	0,0
CENERI Max 1 %	GRASSI	g	0,0	0,0
SOLUBILITA' buona in acqua calda	di cui acidi grassi saturi	g	0,0	0,0
	CARBOIDRATI	g	64,0	0,0
	di cui zuccheri	g	17,8	0,0
	PROTEINE	g	28,3	0,00
	SALE	g	0,02	0,00
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 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 1 Kg ; 10 per cartone
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra

035500



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.

