

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE</b>	<b>02328</b>	<b>TIPO PRODOTTO</b>	<b>POLVERE</b>	
<b>NOME</b>	<b>GRAN BASE</b>			
<b>PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO</b>				
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale			
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	500g prodotto + 1L acqua. Preparazione a caldo o a freddo			
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	<p>Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.</p> <p>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno</p> <p>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole</p>			
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	<p>Zucchero, <b>latte</b> magro in polvere, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (cocco, palma), destrosio, <b>lattosio</b>, maltodestrine, emulsionanti: E477, E471, E472b, proteine del <b>latte</b>, addensanti: idrossi-propil-metilcellulosa, gomma di tara, farina di semi di carrube, gomma di guar, carragenina, aromi.</p> <p><u>Può contenere soia, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u></p>			
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Bianco			
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	<b>CHIMICO</b>	<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)</b>		
			<b>Per 100 g di prodotto</b>	<b>Per 100 g di gelato:</b>
<b>UMIDITA'</b>	Max 2 %	<b>ENERGIA</b>	<b>KJ</b> 1816,0	0,0
<b>GRASSI</b>	8,9 %		<b>kcal</b> 430,0	0,0
<b>CENERI</b>	Max 2,34 %	<b>GRASSI</b>	<b>g</b> 8,9	0,0
<b>SOLUBILITA'</b>	Buona sia a caldo che a freddo	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b> 6,4	0,0
		<b>CARBOIDRATI</b>	<b>g</b> 78,0	0,0
		<b>di cui zuccheri</b>	<b>g</b> 69,0	0,0
		<b>PROTEINE</b>	<b>g</b> 9,1	0,00
		<b>SALE</b>	<b>g</b> 0,4	0,00
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>				
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 10000 ufc/g			
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g			
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g			
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g			
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g			
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g			
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>				
<b>TIPO DI CONFEZIONE</b>	Sacchetto da 1,25Kg; 10 per cartone			
<b>CONSERVABILITA'</b>	24 mesi in confezione originale e integra			
<b>PESO DEL CAMPIONE</b>	200g			

265700