

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	02328	TIPO PRODOTTO	POLVERE	
NOME	GRAN BASE			
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	500g prodotto + 1L acqua. Preparazione a caldo o a freddo			
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<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>			
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	<p>Zucchero, latte magro in polvere, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (cocco, palma), destrosio, lattosio, maltodestrine, emulsionanti: E477, E471, E472b, proteine del latte, 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>			
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco			
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
			Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
UMIDITA'	Max 2 %	ENERGIA	KJ 1816,0	0,0
GRASSI	8,9 %		kcal 430,0	0,0
CENERI	Max 2,34 %	GRASSI	g 8,9	0,0
SOLUBILITA'	Buona sia a caldo che a freddo	di cui acidi grassi saturi	g 6,4	0,0
		CARBOIDRATI	g 78,0	0,0
		di cui zuccheri	g 69,0	0,0
		PROTEINE	g 9,1	0,00
		SALE	g 0,4	0,00
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 10000 ufc/g			
MUFFE	< 100 ufc/g			
LIEVITI	< 100 ufc/g			
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g			
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g			
SALMONELLA	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>				
TIPO DI CONFEZIONE	Sacchetto da 1,25Kg; 10 per cartone			
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra			
PESO DEL CAMPIONE	200g			

265700