

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>08068</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>POLVERE</b>
<b>Nome:</b>	<b>BANANA 500 C.P.</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 al gusto di banana		
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	1,25 Kg prodotto + 2,5 L acqua oppure 1,25 L acqua 1,25 L latte. Preparazione a freddo		
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.		
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	zucchero, LATTE magro in polvere, fibre vegetali (inulina), destrosio, maltodestrine, banana disidratata in pezzi 4,8%, banana in polvere 4,0%, sciroppo di glucosio, grasso vegetale (palma), proteine del LATTE, emulsionanti (E477, E472b, E471), addensanti (gomma di tara, carragenina, carbossimetilcellulosa, gomma di guar), acidificante (acido citrico), aromi. <b>PUÒ CONTENERE SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.</b>		
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Bianco		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b>		<b>VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)</b>	
		<b>per 100 g di prodotto</b>	
<b>Solubilità</b>	buona a freddo in acqua e/o latte	<b>ENERGIA kJ</b>	1.637
		<b>ENERGIA kcal</b>	387
		<b>GRASSI g</b>	2,70
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	1,80
		<b>CARBOIDRATI g</b>	80,00
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	72,00
		<b>PROTEINE g</b>	7,00
		<b>SALE g</b>	0,25
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>			
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 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		
<b>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</b>			
<b>Tipo di confezione</b>	Sacchetto da 1,25kg; 10 per cartone		
<b>Conservabilità</b>	36 mesi in confezioni originale integra		



20680806804

