

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	08050	TIPO PRODOTTO:	POLVERE
NOME:	COCCO 500 C.P.		



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale al gusto di cocco.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	1,25 Kg prodotto + 1,25 L acqua + 1,25 L latte, oppure 1,25 Kg prodotto + 2,5 L latte
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)	Zucchero, cocco rape` 12,0%, latte magro in polvere, destrosio, maltodestrine, sciroppo di glucosio, grasso vegetale (palma), latte di cocco 2,6%, siero di latte in polvere, proteine del latte , emulsionanti (E477, E472b, E471), addensanti (gomma di tara, carragenina, carbossimetilcellulosa, gomma di guar), aromi. <u>Può contenere soia, uovo, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
Per 100 g di prodotto		
Solubilità buona a freddo in acqua o latte	ENERGIA KJ	1.968
	ENERGIA Kcal	468
	GRASSI g	15,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	12,00
	CARBOIDRATI g	77,00
	DI CUI ZUCCHERI g	67,00
	PROTEINE g	5,50
	SALE g	0,23

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 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 kg. 1,25; N° 10 per cartone
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra
Peso del campione	500 g

19080805002

