

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	08040	TIPO PRODOTTO:	POLVERE
Nome:	LIMONCELLO 500		



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 limoncello
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	1,250 Kg prodotto + 2,5 L acqua
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, grasso vegetale (cocco), maltodestrine, destrosio, acidificante (acido citrico), addensanti (cellulosa microcristallina, carbossimetilcellulosa, gomma di tara, carragenina, gomma di guar), amido, alfa-destrina (fibra vegetale), aroma naturale di limetta, colorante (curcumina), aromi, succo di limone in polvere 0,2%, proteine di pisello, antiossidante (alfatocoferolo), aroma naturale di limone. PUÒ CONTENERE SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
Solubilità buona in acqua	ENERGIA kJ	1.734
	ENERGIA kcal	410
	GRASSI g	4,80
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	4,30
	CARBOIDRATI g	89,00
	DI CUI ZUCCHERI g	84,00
	PROTEINE g	0,00
	SALE g	0,13

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 1,25 kg; 10 per cartone
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra

30380804000

