

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	08080	TIPO PRODOTTO:	POLVERE	
Nome:	MELA VERDE 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 mela verde
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	Per gelato: 1,250 Kg prodotto + 2,5 l acqua Per granita: 1,250 Kg prodotto + 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, maltodestrine, destrosio, fibre vegetali (inulina), mele disidratate in fiocchi 4,0%(ANIDRIDE SOLFOROSA), sciroppo di glucosio, grasso vegetale (cocco), acidificante (acido malico), amido, addensanti (carbossimetilcellulosa, gomma di guar, carragenina), purea di mela in polvere 0,6%, aromi, aroma naturale, proteine di pisello. PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
Solubilità buona in acqua	ENERGIA kJ	1.631
	ENERGIA kcal	385
	GRASSI g	1,50
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	1,30
	CARBOIDRATI g	90,00
	DI CUI ZUCCHERI g	75,00
	PROTEINE g	0,00
	SALE g	0,10

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

27710808000