



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA - PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING - ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI - PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE 08084 TIPO PRODOTTO POLVERE

NOME PERA 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 pera

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO 1,25 Kg prodotto +2,5 L acqua. Preparazione a freddo.

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, fibra vegetale (inulina), maltodestrine, sciroppo di glucosio, pera disidratata in pezzi (4%), destrosio, grassi vegetali (cocco), pera in polvere (1,8%),

amido di tapioca, alfa-destrina (fibra vegetale), addensanti:

carbossimetilcellulosa, gomma di tara, gomma di guar, carragenina, acidificanti:

acido citrico, acido malico, aromi, proteine di pisello.

Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

COLORE DEL PRODOTTO

Bianco

| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | | | INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi) | | | | | |
|------------------------------------|-------------------|----|---|-----------|--|---|-------|---|
| | | | | Per 100 g | Per 100 g di prodotto Per 100 g di gelato: | | to: | |
| UMIDITA' | Max 2 | % | ENERGIA | KJ | 1626,3 | 0 | 542,1 | 0 |
| GRASSI | 2,8 | % | | kcal | 388,7 | 0 | 129,6 | 0 |
| CENERI | Max 2 | % | GRASSI | g | 2,8 | 0 | 0,9 | 0 |
| SOLUBILITA' | buona a freddo in | | di cui acidi grassi saturi | g | 1,4 | 0 | 0,5 | 0 |
| | acqua o lat | te | CARBOIDRATI | g | 85,3 | 0 | 28,4 | 0 |
| | | | di cui zuccheri | g | 69,6 | 0 | 23,2 | 0 |
| | | | PROTEINE | g | 0,3 | 0 | 0,09 | 0 |
| | | | SALE | g | 0,07 | 0 | 0,02 | 0 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| CARICA BATTERICA TOTALE | < 5000 ufc/g | | |
|-------------------------|---------------|--|--|
| MUFFE | < 100 ufc/g | | |
| LIEVITI | < 100 ufc/g | | |
| ENTEROBATTERI | < 100 ufc/g | | |
| STAPHILOCOCCUS AUREUS | < 20 ufc/g | | |
| SALMONELLA | Assente in 25 | | |

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 carone

CONSERVABILITA' 24 mesi in confezione originale e integra

PESO DEL CAMPIONE /

340600



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.