

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	08067	TIPO PRODOTTO:	POLVERE
Nome:	PESCA 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 pesca
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, fibre vegetali (inulina), sciroppo di glucosio, maltodestrine, destrosio, pesca disidratata in pezzi 4,8%, grasso vegetale (cocco), alfa-destrina (fibra vegetale), amido, acidificante (acido citrico), pesca in polvere 0,8%, addensanti (carbossimetilcellulosa, gomma di guar, carragenina), aromi, aroma naturale, proteine di pisello, colorante (norbissina di annatto). PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo Chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
Solubilità buona a freddo in acqua e latte eccetto i pezzi di frutta	ENERGIA kJ	1.656
	ENERGIA kcal	391
	GRASSI g	3,50
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	3,20
	CARBOIDRATI g	86,00
	DI CUI ZUCCHERI g	74,00
	PROTEINE g	0,00
	SALE g	0,12

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

19000806700

