

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	08020	TIPO PRODOTTO:	POLVERE
Nome:	PANMEC F		



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale. Ideale per aumentare il contenuto di grassi nel gelato.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	40/60 g prodotto + 1 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)	grassi vegetali (cocco, palma), sciroppo di glucosio, emulsionanti (E471, E472b, E477), siero di LATTE in polvere, LATTE magro in polvere, proteine del LATTE, aromi, sale. PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, NOCCIOLE, PISTACCHI, ARACHIDI.
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 2.787
	ENERGIA kcal 673
	GRASSI g 59,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 47,00
	CARBOIDRATI g 29,00
	DI CUI ZUCCHERI g 15,00
	PROTEINE g 6,50
	SALE g 1,30

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 1,5; N° 4 per cartone.
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

17090802001

