

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	13101	TIPO PRODOTTO:	POLVERE
Nome:	BASE SEMIFREDDO		
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO			
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per le preparazioni dolciarie in pasticceria.		
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	330g prodotto + 500g panna liquida + 500g latte freddo. A questa miscela consigliamo di aggiungere 5g di Softin Mec3 per rendere il semifreddo ancora più soffice e stabile. Montare tutto in planetaria.		
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, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (palmisto, palma), fruttosio, destrosio, emulsionanti (E472a, E477, E471), proteine del LATTE, gelatina alimentare, aromi. PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.		
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco avorio		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
Solubilità	Buona a freddo in latte e panna.	ENERGIA kJ	2.140
		ENERGIA kcal	510
		GRASSI g	23,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	21,00
		CARBOIDRATI g	72,00
		DI CUI ZUCCHERI g	58,00
		PROTEINE g	3,80
		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 1 kg; 10 per cartone.		
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra		
Peso del campione	330g		



30201310103

