

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	05163	TIPO PRODOTTO	POLVERE	
NOME	BASE SOJAGEL			
 				
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale alla soia al gusto panna.			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	1,25Kg prodotto + 2,5L acqua. Preparazione a freddo. Si consiglia di far riposare la miscela per 10 minuti prima della mantecazione.			
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)	Fruttosio, farina di diastasata di riso, maltodestrine, grassi vegetali (cocco), farina di soia (7%), emulsionanti: E471, E477, addensanti: carbossimetilcellulosa, gomma di tara, gomma di guar, proteine di pisello, aromi, sale, proteine di soia (0,01%). <u>Può contenere latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>			
COLORE DEL PRODOTTO	Marroncino			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:
UMIDITA'	Max 1,3 %	ENERGIA	KJ 1840	613,0
GRASSI	10,0 %		kcal 436	145,0
CENERI	Max 0,62 %	GRASSI	g 10	3,3
SOLUBILITA'	Buona a freddo in acqua	di cui acidi grassi saturi	g 9,1	3,0
		CARBOIDRATI	g 80	27,0
		di cui zuccheri	g 60	20,0
		PROTEINE	g 6	2,00
		SALE	g 0,43	0,14
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 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 1,250Kg, 8 per cartone			
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra			
PESO DEL CAMPIONE	/			

088800



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.

