



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE</b>	<b>05163</b>	<b>TIPO PRODOTTO</b>	<b>POLVERE</b>	
<b>NOME</b>	<b>BASE SOJAGEL</b>			
 				
<b>PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO</b>				
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale alla soia al gusto panna.			
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	1,25Kg prodotto + 2,5L acqua. Preparazione a freddo. Si consiglia di far riposare la miscela per 10 minuti prima della mantecazione.			
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.			
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI</b> (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	Fruttosio, farina di diastasata di riso, maltodestrine, grassi vegetali (cocco), farina di <b>soia</b> (7%), emulsionanti: E471, E477, addensanti: carbosimetilcellulosa, gomma di tara, gomma di guar, proteine di pisello, aromi, sale, proteine di <b>soia</b> (0,01%).  <u>Può contenere latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>			
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marroncino			
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b>	<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)</b>			
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:
<b>UMIDITA'</b>	Max 1,3 %	<b>ENERGIA</b>	<b>KJ</b> 1840	613,0
<b>GRASSI</b>	10,0 %		<b>kcal</b> 436	145,0
<b>CENERI</b>	Max 0,62 %	<b>GRASSI</b>	<b>g</b> 10	3,3
<b>SOLUBILITA'</b>	Buona a freddo in acqua	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b> 9,1	3,0
		<b>CARBOIDRATI</b>	<b>g</b> 80	27,0
		<b>di cui zuccheri</b>	<b>g</b> 60	20,0
		<b>PROTEINE</b>	<b>g</b> 6	2,00
		<b>SALE</b>	<b>g</b> 0,43	0,14
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>				
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5000 ufc/g			
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g			
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g			
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g			
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g			
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g			
<b>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</b>				
<b>TIPO DI CONFEZIONE</b>	Sacchetto da 1,250Kg, 8 per cartone			
<b>CONSERVABILITA'</b>	24 mesi in confezione originale e integra			
<b>PESO DEL CAMPIONE</b>	/			

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.

