

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CODICE:** 06077      **TIPO PRODOTTO:** POLVERE

**NOME:** SOMIX



### PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**      Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale per mantenere il gelato più morbido e cremoso.

**DOSAGGIO PER L'IMPIEGO**      30/60 g prodotto + 1L latte o acqua.  
 Preparazione sia a caldo che 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)**      Sciroppo di glucosio, albume d'uovo in polvere, addensante (gomma di guar), proteine di soia.  
Può contenere latte, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

**COLORE DEL PRODOTTO**      Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	
<b>Solubilità</b>	buona sia a freddo che a caldo in acqua o latte	<b>ENERGIA KJ</b>	1.613
		<b>ENERGIA Kcal</b>	380
		<b>GRASSI g</b>	0,00
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	0,00
		<b>CARBOIDRATI g</b>	94,00
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	35,00
		<b>PROTEINE g</b>	0,90
		<b>SALE g</b>	0,06

### 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 2,5 kg; 4 per cartone.  
**Conservabilità**      36 mesi in confezioni originale integra  
**Peso del campione**      300g

13580607702

