

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CODICE:** 06004

**TIPO PRODOTTO:** POLVERE

**NOME:**

**SUPERGELMIX**

senza  
glutine  
gluten  
free

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

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO** Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale

**DOSAGGIO PER L'IMPIEGO** 50g prodotto + 300g zucchero + 1 l acqua + 100g pasta

**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)** Destrosio, sciroppo di glucosio, umidificante (sorbitolo), grasso vegetale (cocco), alfa-destrina (fibra vegetale), addensanti (carbossimetilcellulosa, gomma di tara, gomma di guar), maltodestrine, proteine di **soia**, proteine di pisello.  
Può contenere latte, uovo, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

**COLORE DEL PRODOTTO** Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	
Solubilità	buona in acqua	<b>ENERGIA KJ</b>	1.564
		<b>ENERGIA Kcal</b>	372
		<b>GRASSI g</b>	9,20
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	8,30
		<b>CARBOIDRATI g</b>	60,00
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	48,00
		<b>PROTEINE g</b>	0,70
		<b>SALE g</b>	0,64

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

**CARICA BATTERICA TOTALE** < 5.000 ufc/g

**MUFFE** < 100 ufc/g

**LIEVITI** < 100 ufc/g

**ENTEROBATTERI** < 100 ufc/g

**STAPHYLOCOCCUS 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 3 kg; 4 per cartone

**Conservabilità** 36 mesi in confezioni originale integra

**Peso del campione** 100 g

12980600400