

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	02001	TIPO PRODOTTO	POLVERE			
NOME	TUTTOPAN C 60					
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	60g prodotto + 230g zucchero + 1L latte. Preparazione a caldo.					
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, latte magro in polvere, addensanti: gomma di tara, carbossimetilcellulosa, gomma di guar e carragenina, emulsionanti: E471, E477, proteine del latte , sale, lattosio , aromi. <u>Può contenere tracce di soia, uova, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>					
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco avorio					
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
			Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	Max 3 %	ENERGIA	KJ	1683,4	0	0
GRASSI	5,6 %		kcal	402,3	0	0
CENERI	Max 3 %	GRASSI	g	5,6	0	0
SOLUBILITA'	Buona a caldo in latte	di cui acidi grassi saturi	g	5,6	0	0
		CARBOIDRATI	g	84,1	0	0
		di cui zuccheri	g	62,6	0	0
		PROTEINE	g	2,6	0	0
		SALE	g	2,27	0	0
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					
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>						
TIPO DI CONFEZIONE	Sacchetto da 2,8kg, 4 per cartone					
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale e integra					
PESO DEL CAMPIONE	120g					

148500