


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	02113	TIPO PRODOTTO	POLVERE
NOME	BASE TUTTOPANN "F" 100		
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	100 g prodotto + 240 g zucchero + 1 litro latte		
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, maltodestrine, panna in polvere(18%), latte magro in polvere, lattosio , emulsionanti: E477, E471, E472b, sciroppo di glucosio, addensanti: carbossimetilcellulosa, gomma di tara, gomma di guar, proteine del latte , sale, aromi. <u>Può contenere soia, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</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 2,9 %	ENERGIA	KJ 1962	
GRASSI 18 %		kcal 467	
CENERI Max 3,09 %	GRASSI	g 18	
SOLUBILITA' buona a freddo nel latte	di cui acidi grassi saturi	g 14	
	CARBOIDRATI	g 67	
	di cui zuccheri	g 46	
	PROTEINE	g 8,2	
	SALE	g 1,17	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
CARICA BATTERICA TOTALE	< 15000 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 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>			
TIPO DI CONFEZIONE	Sacchetto in duplice film accoppiato di alluminio da 2Kg, 8 per cartone		
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale ed integra		
PESO CAMPIONE	200 g		

321700



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.

