

INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE 02012 TIPO PRODOTTO POLVERE

NOME UNIBASE 100



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE

Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale

DELL'ALIMENTO

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO 100g prodotto + 230/250 g zucchero + 1L latte (creme).

100g prodotto + 280/300 g zucchero + 1L acqua + 100 g pasta (frutte).

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) Destrosio, sciroppo di glucosio, maltodestrine, grassi vegetali (cocco),

emulsionanti: E477, E472b, addensanti: carbossimetilcellulosa, gomma di guar,

gomma di tara e carragenina, farina di soia, proteine di pisello, proteine di

soia.

Può contenere tracce di latte, uova, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi

e semi di sesamo.

COLORE DEL PRODOTTO

Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE			INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)					
				Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:		
UMIDITA'	Max 2,5	%	ENERGIA	KJ	1859,9	0	0	0
GRASSI	11,4	%		kcal	444,5	0	0	0
CENERI	Max 0,5	%	GRASSI	g	11,4	0	0	0
SOLUBILITA'	Buona sia acaldo che		di cui acidi grassi saturi	g	8,1	0	0	0
	a freddo		CARBOIDRATI	g	83,1	0	0	0
			di cui zuccheri	g	51,7	0	0	0
			PROTEINE	g	1,1	0	0	0
			SALE	g	0,34	0	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			

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Sacchetto da 2,5Kg, 4 per cartone

CONSERVABILITA' 36 mesi in confezione originale e integra

PESO DEL CAMPIONE 200g

TIPO DI CONFEZIONE

335500



