

## Optima Spa con unico socio

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411 Fax +39 0541 859412 email: mec3@mec3.it www.mec3.com



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

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 08082 TIPO PRODOTTO: **POLVERE** 

YOGHIN GREEKYO Nome:



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

**DENOMINAZIONE** Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale al gusto di

**DELL'ALIMENTO** yogurt greco.

**DOSAGGIO PER L'IMPIEGO** 50 g prodotto + 1 kg base bianca

**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) YOGURT in polvere, correttore di acidità (acido ascorbico), LATTE magro in polvere, destrosio, fibre vegetali (inulina), maltodestrine, acidificante (acido

lattico), LATTOSIO, aromi, proteine del LATTE.

PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI,

PISTACCHI.

COLORE DEL PRODOTTO Bianco avorio

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE			VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
			per 100 g di prodotto		
			ENERGIA kJ	1.102	
acqua e latte		е			
			ENERGIA kcal	260	
			GRASSI g	0,70	
			DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,50	
			CARBOIDRATI g	47,00	
			DI CUI ZUCCHERI g	38,00	
			PROTEINE g	14,00	
			SALE g	0,55	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
CARICA BATTER	RICA TOTALE	< 10.000 ufc/g			
MUFFE		< 100 ufc/g			
LIEVITI		< 100 ufc/g			
ENTEROBATTER	રા	< 100	< 100 ufc/g		
STAPHILOCOCC	US AUREUS	< 20 ufc/g			
SALMONELLA		Assen	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 confezio	ne	Sacchetto in duplice film accoppiato di alluminio da 1Kg; 10 per cartone.			
Conservabilità		18 mesi in confezione originale ed integra			
Peso del campio	ne	100 g			
				2771000200	

27710808200



