


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	02873	TIPO PRODOTTO:	POLVERE	
Nome:	BASE SALTY CREATIONS			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale e soft. Prodotto ideale per sfiziosi gusti salati.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	Indicativo per gelato: 600 g prodotto + 1 l acqua. Seguire il ricettario dedicato per la realizzazione di gelati gourmet salati. Per soft: 500 g prodotto + 1 l acqua. Preparazione a caldo o 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, maltodestrine, fibre vegetali, grasso vegetale (cocco), LATTOSIO, LATTE magro in polvere, proteine del LATTE, sciroppo di glucosio, sale, addensanti (gomma di tara, idrossi-propil-metilcellulosa, carbossimetilcellulosa), emulsionanti (E472a, E472b). PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 1.729
	ENERGIA kcal 413
	GRASSI g 14,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 13,00
	CARBOIDRATI g 59,00
	DI CUI ZUCCHERI g 40,00
	PROTEINE g 4,70
	SALE g 1,60

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
CARICA BATTERICA TOTALE	< 20.000 ufc/g
MUFFE	< 100 ufc/g
LIEVITI	< 100 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Sacchetti da 2kg; 8 per cartone.
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

19130287300