



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	02912	TIPO PRODOTTO:	POLVERE	 
Nome:	BASE SORBETTO GOURMET			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale. Prodotto ideale per sfiziosi gusti con frutta e verdura.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	20-25% per 1 kg mix. Seguire il ricettario dedicato per la realizzazione di gelati gourmet con frutta e verdura.
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)	zucchero, destrosio, fibre vegetali, addensanti (gomma di tara, idrossi-propil-metilcellulosa, carbossimetilcellulosa). PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 1.548
	ENERGIA kcal 366
	GRASSI g 0,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 0,00
	CARBOIDRATI g 84,00
	DI CUI ZUCCHERI g 83,00
	PROTEINE g 0,00
	SALE g 0,08

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 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	Sacchetto da 2 kg; 8 per cartone.
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

19130291200