

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	02900A	TIPO PRODOTTO:	POLVERE
Nome:	BASE LACTOSE FREE		



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale senza lattosio*.

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO 250 g prodotto + 250 g zucchero + 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.

CLAIM *Gelato senza lattosio: meno di 0,1 g di lattosio per 100 g, rispettando il dosaggio indicato.
Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011) LATTE magro senza LATTOSIO in polvere, maltodestrine, grasso vegetale (cocco), emulsionanti (E472b, E477), sciroppo di glucosio, addensante (gomma di tara), farina di SOIA, proteine di pisello, aroma naturale.

PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.

COLORE DEL PRODOTTO Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 1.880
	ENERGIA kcal 447
	GRASSI g 16,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 15,00
	CARBOIDRATI g 53,00
	DI CUI ZUCCHERI g 31,00
	PROTEINE g 22,00
	SALE g 0,59

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 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 1,750 kg; 8 per cartone.
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

090502900A00

