

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	LATTE MANDORLA BIO Semilavorato in polvere al gusto mandorla per preparazione del gelato.
CODICE	1601BIO
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Zucchero di canna biologico, Fibra Vegetale biologica, Farina di *mandorla* pelata biologica, Destrosio biologico(amido di *mais*), Farina di semi di carruba, Gomma Guar; gomma Xantano;; Aroma mandorla naturale.

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *altra frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

Prodotto UE/NON UE

Confezione	Sacchetto carta Kraft da 1,65 kg
Quantità nominale	
Cartone	
Peso lordo	1,68 kg
Dimensioni unità vendita	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: .Biancastro
Odore: Tipico della mandorla
Sapore: Caratteristico della mandorla

DOSAGGIO E IMPIEGO

Acqua Bollente 2,5 lit
Latte di Mandorla 1busta (1,65 kg)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 11 % max
Ph: 6 (+/- 1)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica Totale	10.000 ufc/g Max
Lieviti e Muffe	1.000 ufc/g Max
Coliformi	< 100 ufc/g
E. Coli	Assente
Salmonella	Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1083 kJ / 259 kcal
Grassi: 1 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 4,6 g
- di cui zuccheri: 3,7 g
Proteine: 0,2 g
Sale: tracce