

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	BASE 1 BIO <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i>
CODICE	1001BIO
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: **latte** magro in polvere biologico, destrosio biologico, proteine del **latte** biologiche, farina di semi di carruba, gomma di guar, arginato di sodio.

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

PRODOTTO UE/NON UE

Confezione	Sacco carta per alimenti
Quantità nominale	2,7 kg
Cartone	—
Peso lordo	2,8 kg
Dimensioni unità vendita	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: Polvere di granulometria variabile.

Colore: bianco-avorio-dorato

Sapore: dolce, tipico di zucchero e latte in polvere

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato : 1 lit latte + 150 g base 1 +200 g zucchero di canna

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 2% max
Ceneri: 4%
Carboidrati: 65,8 %
Grassi: 0,7 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 5000 CFU/g
Lieviti	max 50 CFU/g
Muffe	max 50 CFU/g
enterobacteriaaceae	<10/g
E.Coli	assente/g
Salmonella	assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1484,6 kJ / 354,99 kcal
Grassi: 0,7 g
- di cui acidi grassi saturi: 0,6 g
Carboidrati: 65,8 g
- di cui zuccheri: 40 g
Proteine: 25,7 g
Sale :0 g