

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	GUSTO PIU' <i>Semilavorato in pasta a base di zuccheri, additivi e aromi</i>
CODICE	1111
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: Fruttosio, Acqua, acido citrico

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

Confezione	Secchiello autosigillante in polipropilene da 5,5 lit
Quantità nominale	5 kg
Cartone	
Peso lordo	5,2 kg
Dimensioni unità vendita	Ø sup. 227mm- Ø inf 186mm- h 205mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: molto fluido

Colore: trasparente-giallo paglierino

Sapore: dolce-acido

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato : 50-100 g/kg miscela gelato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 30% max
Carboidrati: 65 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 300 CFU/g
Lieviti	max 30 CFU/g
Muffe	max 30/CFUg
enterobacteriaaceae	max 5/g
Coliformi	max 10/g
E.Coli	assente/10g
Salmonella	assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1090 kJ / 260 kcal
Grassi: 0 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 65 g
- di cui zuccheri: 63 g
Proteine: 0 g
Sale: 0 g