

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b><i>CURCUMA BIO</i></b> <i>Curcuma in polvere biologica</i>
<b>CODICE</b>	<b><i>1139</i></b>
<b>SHELF-LIFE</b>	36 mesi dalla data di produzione
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Curcuma in polvere biologica

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

***Prodotto NON UE***

Confezione	barattolo cilindrico in HDPE da 1000ml
Quantità nominale	500 g
Cartone	
Peso lordo	550 g
Dimensioni unità vendita	Ø sup. 94mm- Ø inf 101mm- h 163mm

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: Polvere

Colore: giallo/arancio brillante

Sapore: amaro, tipico della curcuma

**DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per il gelato: 4-5 g/kg miscela gelato

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

Polvere 30-40 Mesh  
Umidità 10% max  
Ceneri 7% max

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Carica batterica totale	< 1.000.000 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10.000 ufc/g
Muffe e lieviti	< 10.000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Salmonelle	Assenti per 50 g

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO**

Energia: 1481,14 kJ / 354 kcal  
Grassi: 9,88 g  
- di cui acidi grassi saturi: 3,12 g  
- di cui acidi grassi monoinsaturi g  
- di cui acidi grassi polinsaturi g  
Carboidrati: 64,93 g  
- di cui zuccheri: 3,12 g  
Proteine: 9,68 g  
Fibre : 21,10 g  
Sodio: 38 m g