

## SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<b>BASE 3</b> <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i>
CODICE	<b>1003</b>
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, fibra vegetale, grasso raffinato di *cocco*, amido di riso, mono e digliceridi degli acidi grassi, farina di semi di carruba, gomma di guar, carragenina.

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

Confezione	Sacco avana -hd
Quantità nominale	10 kg
Cartone	—
Peso lordo	10,1 kg
Dimensioni unità vendita	35 x 65 x F13

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: Polvere di granulometria variabile.

Colore: bianco-avorio

Sapore: dolce, tipico di zucchero

**DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per il gelato : 1lit d'acqua + 550 g Base 3

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

Umidità: 1% max  
Ceneri: 0,5%  
Carboidrati: 72 %  
Grassi: 27 %  
Corpi estranei: assenti  
Metalli pesanti: entro limiti di legge

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Conta batterica totale	max 5000/g
Lieviti	max 100 CFU/g
Muffe	max 100 CFU/g
enterobacteriaaceae	max 5/g
E.Coli	assente/g
Salmonella	assente/25g

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

Energia: 1931 kJ / 462 kcal  
Grassi: 27 g  
- di cui acidi grassi saturi: 24 g  
Carboidrati: 72 g  
- di cui zuccheri: 45 g  
Proteine : 0 g  
Fibre : 22,5 g  
Sale: 0,06 g