

SCHEMA TECNICA

| | |
|-----------------------------|---|
| PRODOTTO | BASE 4 <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i> |
| CODICE | 1004 |
| 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

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *latte, soia, 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

Sapore: dolce, tipico di zucchero

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per mousse da banco : 1lit di panna fresca + 250 g Base 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 0,4% max
Ceneri: 0,1%
Carboidrati: 99,8 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

| | |
|------------------------|---------------|
| Conta batterica totale | max 100 CFU/g |
| Lieviti | max 10 CFU/g |
| Muffe | max 10 CFU/g |
| Coliformi | max 10 CFU/g |
| E.Coli | assente/10g |
| Salmonella | assente/25g |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1540 kJ / 368 kcal
Grassi: 0 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 99,8 g
- di cui zuccheri: 95,8 g
Proteine : 0 g
Fibre : 5 g
Sale: 0 g