

## SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<b>PROVENZA</b> <i>Miscela di piante aromatiche in polvere</i>
CODICE	<b>1128</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: Fiori di lavanda essiccati, vaniglia in polvere

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

Confezione	barattolo cilindrico in HDPE da 1000ml
Quantità nominale	120 g
Cartone	
Peso lordo	170 g
Dimensioni unità vendita	ø sup. 94mm- ø inf 101mm- h 163mm

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: polvere

Colore: verde-violacea

Odore: tipico di lavanda

**DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per il gelato : 1-2 g/kg miscela gelato

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

aflatossina B1  $\leq 5$  ppm  
aflatossine totali (B1, B2, G1, G2)  $\leq 10$  ppm  
Metalli pesanti: entro i limiti di legge

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Conta batterica totale  $\leq 5 \times 10^7$  UFC/g  
Lieviti  $\leq 5 \times 10^5$  UFC/g  
Muffe  $\leq 5 \times 10^5$  UFC/g  
E. Coli  $\leq 10^3$  UFC/g  
Salmonella assente/25 g

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

Energia: 543,92 kJ / 130 kcal  
Grassi: 6 g  
- di cui acidi grassi saturi: 0 g  
Carboidrati: 1 g  
- di cui zuccheri: 0 g  
Proteine: 18 g  
Sale: 0 g