

## SCHEMA TECNICA

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| PRODOTTO                    | <b><i>CURCUMA BIO</i></b><br><i>Curcuma in polvere biologica</i> |
| CODICE                      | <b><i>1139</i></b>   |
| SHELF-LIFE                  | 36 mesi dalla data di produzione                                 |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE: | 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