

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	ALCHERMES <i>Semilavorato in pasta a base di zuccheri, coloranti e aromi naturali</i>
CODICE	1143
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: Fruttosio, Destrosio, Acqua, Agar-agar, Aromi naturali, Colorante E120.

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

Confezione	Bottiglia in HDPE da 1 lit
Quantità nominale	1,2 kg
Cartone	
Peso lordo	1,3 kg
Dimensioni unità vendita	∅ inf 100mm - h 199,1mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: denso
Colore: trasparente-rosso carminio
Sapore: dolce

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato : 10 g/kg miscela gelato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 30% max
Carboidrati: 68 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 155 CFU/g
Lieviti	max 30 CFU/g
Muffe	max 30 CFU/g
enterobacteriaaceae	max 5/g
Coliformi	max 10/g
Listeria Monocytogenes	assente/25g
E.Coli	assente/10g
Salmonella	assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1090 kJ / 260 kcal
Grassi: 0 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 68 g
- di cui zuccheri: 64 g
Proteine: 0 g
Sale: 0 g

