

## SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<b>BASE 1</b> <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i>
CODICE	<b>1001</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: **latte** magro in polvere , zucchero di canna, destrosio, 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 **soia, frutta a guscio, arachidi, cereali** contenenti glutine, **sesamo**.

Confezione	Sacco carta 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-dorato

Sapore: dolce, tipico di zucchero e latte in polvere

**DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per il gelato : 1 lit latte + 270 g base 1 +110 g zucchero di canna

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

Umidità: 2% max  
Ceneri: 3,3%  
Carboidrati: 76,8 %  
Grassi: 2,1 %  
Corpi estranei: assenti  
Metalli pesanti: entro limiti di legge

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Conta batterica totale	max 1200 CFU/g
Lieviti	max 100 CFU/g
Muffe	max 100 CFU/g
enterobacteriaaceae	max 10/g
Coliformi	max 10/g
E.Coli	assente/g
Salmonella	assente/25g

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

Energia: 1566 kJ / 374,46 kcal  
Grassi: 2,1 g  
- di cui acidi grassi saturi: 2 g  
Carboidrati: 76,8 g  
- di cui zuccheri: 55,2 g  
Proteine: 13,6 g  
Sale :0 g