

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	BASE 6 <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i>
CODICE	1006
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: zucchero di canna, destrosio, fruttosio, pectina

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-dorato-avorio

Sapore: dolce, tipico di zucchero

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per semifreddi : 1 lit panna fresca + 250/300 g Base 6

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 0,7% max
Ceneri: 0,2%
Carboidrati: 99 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 500 CFU/g
Lieviti	max 100 CFU/g
Muffe	max 100 CFU/g
E.Coli	assente /10 g
Salmonella	assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1418 kJ / 339 kcal
Grassi: 0 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 99,8 g
- di cui zuccheri: 97,4 g
Proteine : 0 g
Sale: 0 g