

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	BASE 1 <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i>
CODICE	1001
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