SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***VANIGLIA TAHITI BIO*** Semilavorato in pasta a base di zuccheri e aromi
CODICE	***1131BIO***
SHELF-LIFE MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	12 mesi dalla data di produzione CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO	
Ingredienti: aroma naturale di vaniglia, sciroppo di mais biologico ***Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 -*** Può contenere tracce di ***soia, latte, frutta a guscio, cereali*** contenenti glutine, ***arachidi, sesamo.*** ***Prodotto UE/NON UE***	
Confezione	Bottiglia in HDPE da 1 lit
Quantità nominale	1,2 kg
Cartone	
Peso lordo	1,3 kg
Dimensioni unità vendita	ø inf 100mm - h 199,1mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO
Aspetto: fluido Colore: marrone con puntini neri Sapore: tipico della vaniglia

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 10-15 g/kg miscela gelato
Dosaggio indicativo per i semifreddi : 15 g/lit panna fresca

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 20% max
Ceneri: %
Carboidrati: 73,25 %
Grassi: 0,11 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 2000 UFC/g
Lieviti	inf 2000 UFC/g
Muffe	inf 2000 UFC/g
enterobacteriaaceae	inf. 100 UFC/g
E.Coli	assente/25g
Salmonella	assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1263 kJ / 297 kcal
Grassi: 0,11 g
- di cui acidi grassi saturi: 0,001 g

Carboidrati: 73,25 g
- di cui zuccheri: 68 g

Proteine: 0,29 g
Sale: 0,003 g