

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	BASE 2 <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i>
CODICE	1002
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, fibra vegetale, 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 **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-avorio-dorato

Sapore: dolce, tipico di zucchero

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato di frutta a polpa: 350 g acqua + 400 g frutta + 250 g Base 2

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 1% max
Ceneri: 0,2%
Carboidrati: 99,4 %
Grassi: 0,37 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 1000 CFU/g
Lieviti	max 100 CFU/g
Muffe	max 100 CFU/g
enterobacteriaaceae	max 0,5/g
E.Coli	assente/g
Salmonella	assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1451 kJ / 347 kcal
Grassi: 0,37 g
- di cui acidi grassi saturi: 0,23 g
Carboidrati: 99,4 g
- di cui zuccheri: 72,05 g
Proteine : 0 g
Fibre : 26,4 g
Sale: 0,06 g