

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	BASE 4 <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i>
CODICE	1004
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: fruttosio, fibra vegetale

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

Sapore: dolce, tipico di zucchero

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per mousse da banco : 1lit di panna fresca + 250 g Base 4

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 0,4% max
Ceneri: 0,1%
Carboidrati: 99,8 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1540 kJ / 368 kcal
Grassi: 0 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 99,8 g
- di cui zuccheri: 95,8 g
Proteine : 0 g
Fibre : 5 g
Sale: 0 g