

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	GIULIO <i>Semilavorato in pasta a base di zuccheri e aromi</i>
CODICE	1158
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: sciroppo di mais biologico, aroma naturale.

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *soia, latte, frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

Prodotto 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: caramello
Sapore: caramello-biscotto

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 20-25 g/kg miscela gelato
Dosaggio indicativo per i semifreddi : 25 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 200 UFC/g
Muffe	inf 100 UFC/g
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