UNICA BIO SRL
VIA MARTONI 44
47122 FORLI'(FC)

Rev. 16/02/2018

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***BASE 1*** *Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria*
CODICE	***1001***
SHELF-LIFE MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	24 mesi dalla data di produzione 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