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

Rev. 16/02/2018

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***BASE 5*** *Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria*
CODICE	***1005***
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: zucchero di canna, pectina ***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: dorato Sapore: dolce, tipico di zucchero

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per salse di frutta : 1 kg frutta + 200 g acqua + 600 g Base 5

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 0,1% max
Ceneri: 0,3%
Carboidrati: 99,8 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 500 CFU/g
Lieviti	max 100 CFU/g
Muffe	max 100 CFU/g
E.Coli	max 3 CFU/
Salmonella	assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1692 kJ / 398 kcal
Grassi: 0 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g

Carboidrati: 99,8 g
- di cui zuccheri: 94 g

Proteine : 0 g
Sale: 0 g