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

Rev. 16/02/2018

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***BASE 7*** *Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria*
CODICE	***1007***
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: fruttosio, acido citrico ***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 e acidulo

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per gelato : 140 g base 7/ kg miscela gelato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 0,16% max
Ceneri: 0%
Carboidrati: 98 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 120 CFU/g
Lieviti	max 12 CFU/10 g
Muffe	max 12 CFU/10 g
E.Coli	assente/10 g
Salmonella	assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1540 kJ / 368 kcal
Grassi: 0 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g

Carboidrati: 98 g
- di cui zuccheri: 98 g

Proteine : 0 g
Sale: 0 g