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

Rev. 16/02/2018

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***BASE 3*** *Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria*
CODICE	***1003***
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, fibra vegetale, grasso raffinato di ***cocco***, amido di riso, 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 ***latte, soia, altra 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-avorio Sapore: dolce, tipico di zucchero

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato : 1lit d'acqua + 550 g Base 3

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 1% max
Ceneri: 0,5%
Carboidrati: 72 %
Grassi: 27 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 5000/g
Lieviti	max 100 CFU/g
Muffe	max 100 CFU/g
enterobacteriaaceae	max 5/g
E.Coli	assente/g
Salmonella	assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1931 kJ / 462 kcal
Grassi: 27 g
- di cui acidi grassi saturi: 24 g

Carboidrati: 72 g
- di cui zuccheri: 45 g

Proteine : 0 g
Fibre : 22,5 g
Sale: 0,06 g