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

Rev. 16/02/2018

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***GUSTO PIU'*** *Semilavorato in pasta a base di zuccheri, additivi e aromi*
CODICE	***1111***
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, Acqua, acido citrico ***Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 -*** Può contenere tracce di ***latte, soia,*** altra ***frutta a guscio, cereali*** contenenti glutine***, arachidi, sesamo.***	
Confezione	Secchiello autosigillante in polipropilene da 5,5 lit
Quantità nominale	5 kg
Cartone	
Peso lordo	5,2 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO
Aspetto: molto fluido Colore: trasparente-giallo paglierino Sapore: dolce-acido

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato : 50-100 g/kg miscela gelato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 30% max
Carboidrati: 65 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 300 CFU/g
Lieviti	max 30 CFU/g
Muffe	max 30/CFUg
enterobacteriaaceae	max 5/g
Coliformi	max 10/g
E.Coli	assente/10g
Salmonella	assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1090 kJ / 260 kcal
Grassi: 0 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g

Carboidrati: 65 g
- di cui zuccheri: 63 g

Proteine: 0 g
Sale: 0 g