

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	PROVENZA <i>Miscela di piante aromatiche in polvere</i>
CODICE	1128
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Fiori di lavanda essiccati, vaniglia in polvere

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *latte, soia, altra frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

Confezione	barattolo cilindrico in HDPE da 1000ml
Quantità nominale	120 g
Cartone	
Peso lordo	170 g
Dimensioni unità vendita	ø sup. 94mm- ø inf 101mm- h 163mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: polvere

Colore: verde-violacea

Odore: tipico di lavanda

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato : 1-2 g/kg miscela gelato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

aflatossina B1 ≤ 5 ppm
aflatossine totali (B1, B2, G1, G2) ≤ 10 ppm
Metalli pesanti: entro i limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale $\leq 5 \times 10^7$ UFC/g
Lieviti $\leq 5 \times 10^5$ UFC/g
Muffe $\leq 5 \times 10^5$ UFC/g
E. Coli $\leq 10^3$ UFC/g
Salmonella assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 543,92 kJ / 130 kcal
Grassi: 6 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 1 g
- di cui zuccheri: 0 g
Proteine: 18 g
Sale: 0 g