

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	02096	TIPO PRODOTTO	POLVERE	
NOME	PANNA BASE			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale al gusto di panna			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	50 g prodotto + 250 g zucchero + 1 litro latte. Preparazione a caldo e a freddo			
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<p>Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.</p> <p>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno</p> <p>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole</p>			
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	<p>Latte magro in polvere, maltodestrine, lattosio, destrosio, addensanti: carbossimetilcellulosa, gomma di tara, gomma di guar, carragenina, idrossi-propil-metilcellulosa, emulsionanti: E477, E472b, E471, proteine del latte, sciroppo di glucosio, sale, aromi.</p> <p><u>Può contenere soia, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u></p>			
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco avorio			
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
			Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
UMIDITA'	Max 4,1	ENERGIA	KJ 1601	0,0
GRASSI	5,4		kcal 379	0,0
CENERI	Max 6,5	GRASSI	g 5,4	0,0
SOLUBILITA'	buona sia a freddo che a caldo in acqua o latte	di cui acidi grassi saturi	g 5,1	0,0
		CARBOIDRATI	g 66	0,0
		di cui zuccheri	g 44	0,0
		PROTEINE	g 14	0,00
		SALE	g 3,26	0,00
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 20000 ufc/g			
MUFFE	< 500 ufc/g			
LIEVITI	< 500 ufc/g			
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g			
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g			
SALMONELLA	Assente in 25 g			
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>				
TIPO DI CONFEZIONE	Sacchetto da 2,5 kg; 4 per cartone.			
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale ed integra.			
PESO DEL CAMPIONE	150 g			

298700