

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 06005

TIPO PRODOTTO: POLVERE

NOME:

NEUTRALIN

senza
glutine
gluten
free

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale. Neutro universale finissimo con azione stabilizzante ed addensante per gelati alla frutta ed al latte.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	5g prodotto + 1L acqua/latte. Preparazione sia a caldo che freddo
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	Addensanti (gomma di guar, carbossimetilcellulosa, gomma di tara), destrosio, maltodestrine. <u>Può contenere soia, latte, uovo, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	
Solubilità	buona a freddo o a caldo in acqua o latte	ENERGIA KJ	891
		ENERGIA Kcal	214
		GRASSI g	0,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,30
		CARBOIDRATI g	33,00
		DI CUI ZUCCHERI g	17,00
		PROTEINE g	2,00
		SALE g	5,00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g
MUFFE	< 400 ufc/g
LIEVITI	< 400 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Sacchetto da 1 kg; 10 per cartone
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra
Peso del campione	30 g

16280600502