

## Optima Spa con unico socio

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411 Fax +39 0541 859412 email: mec3@mec3.it www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 08011 TIPO PRODOTTO: POLVERE

NOME: YOGHIN



## PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

**DENOMINAZIONE** Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale al gusto di

**DELL'ALIMENTO** yogurt

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO 30/40g prodotto + 1Kg Base bianca

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) yogurt in polvere, destrosio, latte magro in polvere, maltodestrine, siero di latte

in polvere, acidificante (acido citrico), aromi.

Può contenere soia, uovo, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

COLORE DEL PRODOTTO Bianco avorio

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	
Solubilità	buona a freddo in acqua o latte	ENERGIA KJ	1.373
		ENERGIA Kcal	323
		GRASSI g	0,80
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,60
		CARBOIDRATI g	64,00
		DI CUI ZUCCHERI g	48,00
		PROTEINE g	15,00
		SALE g	0,64

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE < 10.000 ufc/g

MUFFE < 100 ufc/g

LIEVITI < 100 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 in duplice film accoppiato di alluminio da 1 kg; 10 per cartone

**Conservabilità** 24 mesi in confezione originale integra

Peso del campione 100 g

12880801101



