


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	08147	TIPO PRODOTTO	POLVERE			
NOME	EXTRA WHITE					
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO						
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere con gocce di cioccolato bianco per la preparazione di gelato artigianale al gusto di cioccolato bianco.					
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	1,56Kg prodotto + 1,25L acqua + 1,25L latte Preparazione a caldo (pastorizzazione +85°C)					
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)	Cioccolato bianco (64%)(zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, panna in polvere, emulsionante: lecitina di soia , aroma naturale), zucchero, destrosio, latte magro in polvere, lattosio , sciroppo di glucosio, grassi vegetali (palmisto, palma), emulsionanti: E471, E472a, proteine del latte , aromi, addensanti: gomma di tara, alginato di sodio, carragenina, coloranti: caroteni					
	Può contenere uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi					
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco					
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)					
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:		
UMIDITA' Max 1,3 %	ENERGIA	KJ	2177,1	0	836,7	0
GRASSI 26,2 %		kcal	520,3	0	200,1	0
CENERI Max 1 %	GRASSI	g	26,2	0	10,1	0
SOLUBILITA' Buona a caldo	di cui acidi grassi saturi	g	16,3	0	6,3	0
	CARBOIDRATI	g	66,3	0	25,45	0
	di cui zuccheri	g	27,6	0	10,6	0
	PROTEINE	g	4,8	0	1,87	0
	SALE	g	0,2	0	0,0	0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE						
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g					
MUFFE	< 100 ufc/g					
LIEVITI	< 100 ufc/g					
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g					
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g					
SALMONELLA	Assente in 25 g					
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>						
TIPO DI CONFEZIONE	Sacchetti da 1,56Kg; 6 per cartone					
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra					

005700



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

