


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	19320	TIPO PRODOTTO	POLVERE
NOME	SOFT-ICE VANILLA BLACK BASE		
			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO			
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato soft al gusto di vaniglia		
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	2Kg prodotto + 4L acqua. Preparazione 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>Zucchero, latte magro in polvere, latte intero in polvere, sciroppo di glucosio, lattosio, grassi vegetali (cocco), proteine del latte, colorante: carbone vegetale (E153), addensanti: gomma di guar, carragenina, carbossimetilcellulosa, gomma di xantano, emulsionanti: E471, E477, aromi, estratto di vaniglia (0,1%), sale.</p> <p><u>Può contenere soia, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u></p>		
COLORE DEL PRODOTTO	NERO		
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
UMIDITA'	2 %	ENERGIA	KJ 1816
GRASSI	10 %		kcal 430
CENERI	3 %	GRASSI	g 10
SOLUBILITA'	Buona in acqua a freddo	di cui acidi grassi saturi	g 8,4
		CARBOIDRATI	g 75
		di cui zuccheri	g 69
		PROTEINE	g 9,7
		SALE	g 0,77
			0,0
			0,0
			0,0
			0,0
			0,0
			0,00
			0,00
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
CARICA BATTERICA TOTALE	< 15000 ufc/g		
MUFFE	< 100 ufc/g		
LIEVITI	< 100 ufc/g		
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g		
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g		
SALMONELLA	Assente in 25 g		
Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari			
TIPO DI CONFEZIONE	Sacchetti da 2Kg; n° 8 per cartone		
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra		
PESO DEL CAMPIONE	/		

250700