

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>08065</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>POLVERE</b>
<b>NOME:</b>	<b>YOGHIN 500</b>		



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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale al gusto di yogurt
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	PER GELATO: 1,250 kg prodotto + 1,250L acqua + 1,250L latte. PER GRANITA: 1,250 kg prodotto + 2,5L acqua + 2,5L latte.
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	zucchero, destrosio, fibre vegetali (inulina), <b>latte</b> magro in polvere, siero di <b>latte</b> in polvere, grassi vegetali (cocco, palma), maltodestrine, sciroppo di glucosio, <b>yogurt</b> in polvere, emulsionanti (E472b, E477), acidificante (acido citrico), addensanti (gomma di tara, carragenina, carbossimetilcellulosa, gomma di guar), proteine del <b>latte</b> , aromi. <u>Può contenere soia, uovo, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Bianco

caratteristiche chimico fisiche		valori nutrizionali (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
<b>Solubilità</b>	Buona a freddo in acqua o in latte	<b>ENERGIA kJ</b>	1.727
		<b>ENERGIA kcal</b>	409
		<b>GRASSI g</b>	7,00
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	5,50
		<b>CARBOIDRATI g</b>	78,00
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	70,00
		<b>PROTEINE g</b>	4,40
		<b>SALE g</b>	0,26

caratteristiche microbiologiche	
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Sacchetto da 1,25kg, 10 per cartone
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra

19980806500