

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	02090	TIPO PRODOTTO:	POLVERE
Nome:	PANNA BASE SUPER		



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale al gusto di panna
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	50 g prodotto + 250 g zucchero + 1 l latte. Preparazione caldo.
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)	LATTE magro in polvere, emulsionanti (E471, E472a), LATTOSIO, destrosio, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (palmisto, palma), proteine del LATTE, addensanti (gomma di guar, carbossimetilcellulosa, gomma di tara), maltodestrine, sale, aromi. PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.

COLORE DEL PRODOTTO Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
Solubilità Buona a caldo	ENERGIA kJ	2.083
	ENERGIA kcal	499
	GRASSI g	28,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	26,00
	CARBOIDRATI g	50,00
	DI CUI ZUCCHERI g	38,00
	PROTEINE g	10,00
	SALE g	2,70

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 20.000 ufc/g
MUFFE	< 200 ufc/g
LIEVITI	< 200 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 2,5Kg; 4 per cartone
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra
Peso del campione	150 g

12990209003

