

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 06071 **TIPO PRODOTTO:** POLVERE

NOME: SOFFICE

senza
glutine
gluten
free

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato artigianale. Preparato speciale per mantenere il gelato morbido e spatolabile. Se ne consiglia l'uso in tutte le miscele ed in particolare in quei gusti che tendono all' indurimento quali: cioccolato, nocciola, ecc. Soffice può essere impiegato a caldo e a freddo.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	30/60g prodotto + 1L latte/acqua impiegata in sostituzione della stessa quantità di zucchero.
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)	Destrosio, proteine del latte , albume d' uovo in polvere, addensante (gomma di guar). <u>Può contenere soia, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	
Solubilità	buona a freddo in acqua o latte	ENERGIA KJ	1.681
		ENERGIA Kcal	396
		GRASSI g	0,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00
		CARBOIDRATI g	96,00
		DI CUI ZUCCHERI g	96,00
		PROTEINE g	2,90
		SALE g	0,11

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 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 3 Kg; 4 per cartone
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra
Peso del campione	120 g

12880607101