SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE 14092 **TIPO PRODOTTO** PASTA

senza glutine / gluten free

NOME **BIANCOCIOC**

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di cioccolato bianco per la preparazione di gelato artiginale e per la pasticceria
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100 /130g prodotto + 1kg Base bianca
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)	Zucchero, olio di semi di girasole, **latte** magro in polvere, grassi vegetali (palma), **panna** in polvere, aromi, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**. Può contenere tracce di soia, latte, uovo, frutta a guscio, arachide e sesamo
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
UMIDITA'	Max 1	%
GRASSI	40,6	%
CENERI	1,5	%
SOLUBILITA'	buona a freddo in latte	
pH	/	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:		
ENERGIA	**KJ**	2484,7	0	0	0	
	kcal	593,9	0	0	0	
GRASSI	**g**	40,6	0	0	0	
di cui acidi grassi saturi	**g**	10	0	0	0	
CARBOIDRATI	**g**	51,1	0	0	0	
di cui zuccheri	**g**	49,7	0	0	0	
PROTEINE	**g**	6,1	0	0	0	
SALE	**g**	0,2	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

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

TIPO DI CONFEZIONE	Lattina da 6kg ; 2 per cartone.
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezioni originali ed integre
PESO CAMPIONE	200 g

317400

I Gelato
LABORATORIO ANALISI OPTIMA SRL CON UNICO SOCIO MEC3 S. CLEMENTE - ITALY CONTROLLO QUALITÀ