



SCHEDA TECNICA

CODICE:80200

PESO NETTO:2KG

NOME COMMERCIALE

DA VINCI FR 100

DEFINIZIONE:

preparato semilavorato destinato esclusivamente all'industria ed ai laboratori, di cui e' vietata la vendita al consumo diretto.

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO

Per gelati alle creme: 100 g di prodotto, 250 g di zucchero, 1 l di latte

Per gelati alla frutta: 100g di prodotto, 300g di zucchero, 1 l di acqua, 100g di pasta frutta

COMPOSIZIONE

glucosio in polvere, destrosio, grassi vegetali, emulsionante:E471, addensanti:E407, E410.

ALLERGENI

Tracce di latte e derivati

ASPETTO

Base universale per gelati alla crema e alla frutta, da utilizzare sia a caldo che a freddo

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA' inferiore al 5%

VALORI CALCOLATI MEDI SU 100g DI PRODOTTO:

PROTEINE	g	2
CARBOIDRATI	g	82
GRASSI	g	13
VALORE ENERGETICO	kJ	1890
	Kcal	453

ANALISI MICROBIOLOGICA

CARICA BATTERICA TOTALE	inf. 5000ufc/ g
MUFFE	inf. 150 ufc/ g
LIEVITI	inf. 150 ufc/ g
COLIFORMI	ASSENTI
STAPHILOCOCCUS AUREUS	ASSENTE
SALMONELLE	Assenti in 25 g

CONSERVABILITA':

36 mesi in confezione originale ed integra