



SCHEDA TECNICA "SERGEL"

CODICE:80338

PESO NETTO: 1KG

NOME COMMERCIALE

COCO DE KERALA

DEFINIZIONE:

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

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO

80 g per kg di base bianca

COMPOSIZIONE

Cocco rapè in scaglie, maltodestrine, farina di cocco, aromi.

ALLERGENI

Prodotto in uno stabilimento che utilizza soia, latte, uovo, cereali e frutta a guscio

ASPETTO

Prodotto in polvere per la produzione di gelato artigianale al gusto di cocco

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA' *inferiore al 3%*

VALORI CALCOLATI MEDI SU 100g DI PRODOTTO:

PROTEINE	g	5,7
CARBOIDRATI	g	38,7
GRASSI	g	45,9
VALORE ENERGETICO	kJ	2469,8
	Kcal	590,3

ANALISI MICROBIOLOGICA

CARICA BATTERICA TOTALE	<i>inf. 1200 ufc/ g</i>
MUFFE	<i>inf. 150 ufc/ g</i>
LIEVITI	<i>inf. 150 ufc/ g</i>
COLIFORMI	ASSENTI
STAPHILOCOCCUS AUREUS	ASSENTE
SALMONELLE	<i>Assenti in 25 g</i>

CONSERVABILITA':

24 mesi in confezione originale ed integra