

## SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	<b>BASE 4 BIO</b> <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i>
CODICE	<b>1004BIO</b>
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: sciroppo d'agave in polvere biologico, fibra vegetale biologica  
**Direttiva CE 2003/89 e 2006/142** - Può contenere tracce di **latte, soia, frutta a guscio, cereali** contenenti glutine, **arachidi, sesamo**.

#### **PRODOTTO NON UE**

Confezione	sacco in carta alimentare
Quantità nominale	2,5 kg
Cartone	—
Peso lordo	2,6 kg
Dimensioni unità vendita	

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: Polvere di granulometria variabile.  
Colore: bianco  
Sapore: dolce, fruttato

### **DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per la mousse da banco : 1lit di panna fresca + 250 g Base 4 bio

### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

Umidità: 0,4% max  
Ceneri: 0,5%  
Carboidrati: 99,8 %  
Corpi estranei: assenti  
Metalli pesanti: entro limiti di legge

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Conta batterica totale	max 1000 CFU/g
Lieviti e muffe	max 20 CFU/g
Coliformi	<1 CFU/g
Salmonella	assente/25g

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO**

Energia: 1540 kJ / 368 kcal  
Grassi: 0 g  
- di cui acidi grassi saturi: 0 g  
Carboidrati: 99,8 g  
- di cui zuccheri: 78 g  
Proteine : 0 g  
Fibre : 12 g  
Sale: 0 g