

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b><i>BASE 2 BIO</i></b> <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i>
<b>CODICE</b>	<b><i>1002BIO</i></b>
<b>SHELF-LIFE</b>	24 mesi dalla data di produzione
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Zucchero di canna biologico, fibra vegetale biologica, proteine vegetali biologiche, farina di semi di carruba, gomma di guar.

***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 carta alimentare
Quantità nominale	2,4 kg
Cartone	—
Peso lordo	2,5 kg
Dimensioni unità vendita	—

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: Polvere di granulometria variabile.

Colore: bianco-avorio-dorato

Sapore: dolce, tipico di zucchero

**DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per il gelato di frutta a polpa: 360 g acqua + 400 g frutta + 240 g Base 2 bio

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

Umidità: 1% max  
Ceneri: 0,1%  
Carboidrati: 95 %  
Grassi: 0,3%  
Proteine: 3,5%  
Corpi estranei: assenti  
Metalli pesanti: entro limiti di legge

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Conta batterica totale	max 1000 CFU/g
Lieviti	max 10 CFU/g
Muffe	max 10 CFU/g
Coliformi	< 10 CFU/g
Salmonella	assente/25g

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

Energia: 1451 kJ / 347 kcal  
Grassi: 0,3 g  
- di cui acidi grassi saturi: 0,23 g  
Carboidrati: 95 g  
- di cui zuccheri: 75 g  
Proteine : 3,5 g  
Fibre : 18 g  
Sale: 0,06 g