

## SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	<b>BASE 6 BIO</b> Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria
CODICE	<b>1006BIO</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: zucchero di canna biologico, destrosio biologico, zucchero d'agave 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 UE/NON UE**

Confezione	sacco carta alimentare
Quantità nominale	3 kg
Cartone	—
Peso lordo	3,1 kg
Dimensioni unità vendita	

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: Polvere di granulometria variabile.

Colore: bianco-dorato-avorio

Sapore: dolce, tipico di zucchero

### DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per semifreddi : 1 lit panna fresca + 250/300 g Base 6 bio

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 0,7% max  
Ceneri: 0,2%  
Carboidrati: 98 %  
Corpi estranei: assenti  
Metalli pesanti: entro limiti di legge

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 500 CFU/g
Lieviti	<20 CFU/g
Muffe	<20 CFU/g
Salmonella	assente/25 g

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1418 kJ / 339 kcal  
Grassi: 0 g  
- di cui acidi grassi saturi: 0 g  
Carboidrati: 98 g  
- di cui zuccheri: 94g  
Proteine : 0 g  
fibra : 4 g  
Sale: 0 g