

## SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<b>BASE 7 BIO</b> <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i>
CODICE	<b>1007BIO</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, sciroppo d'agave in polvere biologico, **latte** magro in polvere biologico, destrosio biologico, acido citrico, farina di semi di carruba, gomma di guar, alginato di sodio

**Direttiva CE 2003/89 e 2006/142** - Può contenere tracce di **soia, frutta a guscio, cereali contenenti glutine, arachidi, sesamo.**

#### **PRODOTTO UE/NON UE**

Confezione	sacco 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-dorato-avorio

Sapore: dolce, tipico di zucchero, latte, leggermente acidulo

### **DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per gelato : 260 g base 7 bio/ kg miscela gelato

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

Umidità: 0,16% max  
Ceneri: 1,6%  
Carboidrati: 88,6 %  
Corpi estranei: assenti  
Metalli pesanti: entro limiti di legge

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Conta batterica totale	max 3000 CFU/g
Lieviti e muffe	max 30 CFU/ g
Coliformi	< 2 CFU/g
Salmonella	assente/25 g

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

Energia: 1508 kJ / 360 kcal  
Grassi: 0 g  
- di cui acidi grassi saturi: 0 g  
Carboidrati: 88,6 g  
- di cui zuccheri: 77,8 g  
Proteine : 6,8 g  
Sale: 0,2 g