

## SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<b>BASE 5 BIO</b> <i>Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria</i>
CODICE	<b>1005BIO</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, 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	3 kg
Cartone	—
Peso lordo	3,1 kg
Dimensioni unità vendita	

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: Polvere di granulometria variabile.

Colore: dorato

Sapore: dolce, tipico di zucchero

**DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per salse di frutta : 1 kg frutta + 200 g acqua + 600 g Base 5 Bio

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

Umidità: 0,1% max  
Ceneri: 0,3%  
Carboidrati: 99,8 %  
Corpi estranei: assenti  
Metalli pesanti: entro limiti di legge

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Conta batterica totale	<100 UFC/g
Lieviti	<10 UFC/ g
Muffe	<10 UFC/g
Coliformi	< 10 UFC/g
Salmonella	assente in 25g

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

Energia: 1669,42 kJ / 399 kcal  
Grassi: <0,1 g  
- di cui acidi grassi saturi: <0,1 g  
Carboidrati: 99,8 g  
- di cui zuccheri: 99,8 g  
Proteine: <0,1 g  
Fibre: 1,6 g  
Sodio: <0,2 mg