

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	<i>CURCUMA BIO</i> <i>Curcuma in polvere biologica</i>
CODICE	<i>1139</i>
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Curcuma in polvere biologica

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

Prodotto NON UE

Confezione	barattolo cilindrico in HDPE da 1000ml
Quantità nominale	500 g
Cartone	
Peso lordo	550 g
Dimensioni unità vendita	Ø sup. 94mm- Ø inf 101mm- h 163mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: Polvere

Colore: giallo/arancio brillante

Sapore: amaro, tipico della curcuma

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 4-5 g/kg miscela gelato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Polvere 30-40 Mesh
Umidità 10% max
Ceneri 7% max

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Carica batterica totale	< 1.000.000 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10.000 ufc/g
Muffe e lieviti	< 10.000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Salmonelle	Assenti per 50 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1481,14 kJ / 354 kcal
Grassi: 9,88 g
- di cui acidi grassi saturi: 3,12 g
- di cui acidi grassi monoinsaturi g
- di cui acidi grassi polinsaturi g
Carboidrati: 64,93 g
- di cui zuccheri: 3,12 g
Proteine: 9,68 g
Fibre : 21,10 g
Sodio: 38 m g