

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	ZENZERO BIO <i>Zenzero in polvere biologico</i>
CODICE	1119
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: Zenzero in polvere biologico

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	Secchiello autosigillante in poliporilene da 5,5 lit
Quantità nominale	5 kg
Cartone	
Peso lordo	5,2 kg
Dimensioni unità vendita	Ø sup. 227mm- Ø inf 186mm- h 205mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: Polvere

Colore: beige

Sapore: tipico dello zenzero

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 10-15 g/kg miscela gelato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Polvere micronizzata (<0,8 mm)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
E. Coli	Assente
Coliformi	< 10 ufc/g
Muffe e lieviti	< 100 ufc/g
Salmonelle	Assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1401,64 kJ / 335 kcal
Grassi: 4,24 g
- di cui acidi grassi saturi: 0,48 g
- di cui acidi grassi monoinsaturi 0,93 g
- di cui acidi grassi polinsaturi 2,56 g
Carboidrati: 71,62 g
- di cui zuccheri: 3,39 g
Proteine: 9 g
Fibre : 14,1 g
Minerali 5,22 g
Sodio: 27 mg