

BASE CHIARA 50

Codice
X2MAE001

Preparato in polvere per gelati

Descrizione del prodotto

Aspetto

Polvere scorrevole, di colore bianco ed odore e sapore neutro-latte, leggermente dolce.

Caratteristiche

Semilavorato in polvere per la preparazione, sia a freddo che in pastoreizzatore di miscele basi latte dal sapore neutro-latte. Il prodotto non contiene grassi e garantisce buoni risultati in termini di struttura sia con formulazioni semplici, sia con formulazioni più elaborate.



Elenco degli ingredienti

LATTE scremato in polvere, destrosio, maltodestrine, siero di LATTE demineralizzato in polvere, stabilizzanti: E410, E466; emulsionante: E471; proteine del LATTE, acidificante: E330; aromi.

Può contenere: SOIA, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI.

Unità di vendita

Cartone ondulato contenente N. 8 sacchetti da 2 kg (totale 16 kg netti).

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

50 g di prodotto, 220-240 g di zuccheri totali, 1 litro di latte pastorizzato. Nella preparazione, la miscela può essere personalizzata con l'aggiunta di altri ingredienti, ad esempio panna fresca, latte in polvere, ecc., in funzione delle caratteristiche desiderate nel prodotto finale.

Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco (temperatura non superiore ai 25°C) ed asciutto, aerato, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 24 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita.

Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

BASE CHIARA 50

Codice
X2MAE001

Preparato in polvere per gelati

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)

| | |
|------------------------------------|------|
| Zuccheri totali:.....g | 23,7 |
| Grassi:.....g | 0,5 |
| Solidi del latte non grassi:.....g | 40,9 |
| Altri solidi:.....g | 29,1 |
| Residuo secco:.....g | 94,2 |

Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

| | |
|----------------------------------|----------------|
| Valore energetico:.....kJ - kcal | 1672,0 - 395,7 |
| Grassi totali:.....g | 5,5 |
| - di cui acidi grassi saturi: g | 5,2 |
| Carboidrati:.....g | 70,9 |
| - di cui zuccheri g | 49,0 |
| Fibre:.....g | 5,5 |
| Proteine:.....g | 12,9 |
| Sale:.....g | 0,9 |

(sodio 364,88 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.

Caratteristiche microbiologiche

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Carica batterica totale:..... ufc/g | < 10000 |
| Enterobatteriacee:..... ufc/g | < 10 |
| Coliformi:..... ufc/g | < 10 |
| E. coli:..... ufc/g | < 10 |
| Salmonella spp.:..... ufc/25 g | assente |
| Lieviti e muffe:..... ufc/g | < 500 |

Allergeni

| | |
|--|----|
| Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | No |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | No |
| Uova e prodotti a base di uova | CC |
| Pesci e prodotti a base di pesce | No |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | No |
| Soia e prodotti a base di soia | CC |
| Latte e prodotti del latte compreso il lattosio | Si |
| Frutta con guscio e prodotti vari* | CC |
| Sedano e prodotti a base di sedano | No |
| Senape e prodotti a base di senape | No |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | No |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | No |
| Lupino e prodotti a base di lupino | No |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | No |

* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Note:

Si: l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

No: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

CC: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

Etichettatura Ambientale: per indicazioni sulla raccolta e lo smaltimento dei rifiuti visita il sito web aziendale al seguente link

<https://disaronningredients.it/etichettatura-ambientale-dsi>