

SCHEDA TECNICA "SERGEL"

CODICE: 80361



PESO NETTO:

1,25Kg

NOME COMMERCIALE

SERBIEN - STAR SABOR VAINILLA

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO:

Semilavorato in polvere con edulcoranti per la preparazione di gelato al gusto di vaniglia.

Semilavorato senza zuccheri aggiunti: contiene naturalmente zuccheri.

Un consumo eccessivo del gelato realizzato con "serbien - star sabor vainilla" può avere effetti lassativi

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO

1 Sacchetto (1,25Kg prodotto) + 2,5L Latte

COMPOSIZIONE E ALLERGENI:

Edulcoranti: sorbitolo, maltitolo, latte magro in polvere, maltodestrine, lattosio, fibra vegetale (inulina), proteine del latte, addensanti: carbossimetilcellulosa, alginato di sodio, gomma di guar, carragenina, emulsionanti: E472b, E477, aromi, coloranti: carotenì, farina di soia, semi di vaniglia, edulcorante: glicosidi steviolici da stevia.

ASPETTO

Giallo arancionato

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITA' Max 2,5 %

VALORI CALCOLATI MEDI SU 100g DI PRODOTTO:

ENERGIA	Kj	1214,6
	Kcal	290,3
GRASSI	g	0,8
<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	g	0,6
CARBOIDRATI	g	25,4
<i>Di cui zuccheri</i>	g	16,6
PROTEINE	g	9,7
SALE	g	0,40

ANALISI MICROBIOLOGICA

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g
MUFFE	< 100 ufc/g
LIEVITI	< 100 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

CONSERVABILITA':

24 mesi in confezione originale ed integra

Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi

ALLERGENI :**LISTA DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE SECONDO REG. (UE) 1169/2011**

	L'allergene è presente nel semilavorato come ingrediente?	L'allergene è presente nella linea produttiva?	L'allergene è presente nello stabilimento?	Possibile Contaminazione crociata nel prodotto?1
<i>Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati</i>	NO	NO	SI	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO	SI	SI	SI
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	NO	SI	SI	SI
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	SI	SI	SI	
<i>Latte e prodotti a base di latte</i>	SI	SI	SI	
<i>Sedano e prodotti base di sedano</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia Vera) noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.</i>	NO	SI	SI	SI
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>	NO	SI	SI	SI
<i>Lupino e derivati</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.</i>	NO	NO*	SI	NO
<i>Molluschi e derivati</i>	NO	NO	NO	NO

*In concentrazione > 10mg/kg

1 la formulazione di questo prodotto non prevede l'aggiunta intenzionale dell'allergene ma non è esclusa la presenza in tracce (mg/kg) per contaminazione accidentale

167500

Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi