

galatea

prodotti per gelato artigianale

SCHEDA TECNICA

Revisione del: 22/09/2017

Pagina 1 di 2

Modulo

CODICE 78314

NOME PRODOTTO **Shelfri**

QUESTO PRODOTTO NON CONTIENE COLORANTI DI SINTESI CHE POTREBBERO INFLUIRE NEGATIVAMENTE SULL'ATTIVITA' E L'ATTENZIONE DEI BAMBINI. (Reg. CE n. 1333/2008 del 16/12/08)

DESCRIZIONE Prodotto per pasticceria, per uso professionale non destinato ad essere venduto al dettaglio. Si consiglia di tenere il prodotto in luogo fresco, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta del sole.

ASPETTO polvere dal colore leggermente ambrato, dall'aroma tipico degli agrumi.

INGREDIENTI amido di riso, fibra vegetale, aromi.

DOSAGGIO e USO Vedi ricettario.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	220 kcal (920,5 kJ)
Grassi Totali	2,00 g
di cui Saturi	2,00 g
Carboidrati	9,00 g
di cui Zuccheri	3,78 g
Fibre	82,00 g
Proteine	4,00 g
Sale	2,40 mg

ANALISI MICROBIOLOGICA E CHIMICA

Carica batterica totale 30°C UFC/g	<100000 UFC/g
Coliformi	<500 UFC/g
Salmonella	assente/25 g
Lieviti	<100 UFC/g
Muffe	<100 UFC/g
pH	5,5-6
Umidità	<7 %

IMBALLO Un cartone contiene 6 confezioni da 1 kg l'una.

CONSERVABILITA' 12 mesi in confezione originale ed integra.

CONSIGLI Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto. Rimescolare prima di ogni prelievo. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa con il suo coperchio e conservata in luogo fresco ed asciutto, pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno della confezione; una volta prelevata la quantità necessaria per la decorazione della torta la rimaneza va conservata in frigorifero e riutilizzata entro 5 giorni. Per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto e mantenerne la shelf-life indicata è necessario manipolare il prodotto con attrezzi asciutti e puliti onde evitare dannose alterazioni del medesimo.