

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### NOME PRODOTTO: **MANTECA GELATO**

#### DESCRIZIONE:

MANTECA GELATO è una miscela di agente montante, stabilizzante ed emulsionante standardizzata per la preparazione di gelati con il mantecatore.

Conformità: FAO/WHO, EU, Food Chemical Codex.

#### COMPOSIZIONE:

Sciroppo di glucosio, olio vegetale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472a, E472b); fibra vegetale alimentare, proteine del latte, E410 farina di semi di carrube.

#### APPLICAZIONI:

Gelati in mantecatore.

#### MODALITA' D'USO:

è preferibile pre-miscelare MANTECA GELATO con gli altri ingredienti in polvere in acqua o latte caldo agitando vigorosamente.

Dosaggio: 20 grammi/litro.

#### ASPETTO:

Polvere fine di colore biancastro.

#### SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Sostanza grassa	46 – 49	%
Proteine (Nx6,38)	4,5 – 5	%
Umidità	max. 6	%
pH (sol. 1:10 acqua dist.)	6,8 – 7,8	

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Conta Microbica Totale	max. 5000	CFU/g
Muffe e lieviti	max. 100	CFU/g
E.coli	assente	/g

**CONFEZIONAMENTO:**

sacchetto silver zip da 1000g

**ETICHETTATURA CONSIGLIATA:**

sciroppo di glucosio, olio vegetale, emulsionante: E472a, E472b; fibra vegetale alimentare, proteine del latte, stabilizzante: E410.

**ALLERGENI:**

lattosio.

**CONSERVAZIONE:**

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 18 mesi dalla data di produzione.