

Karta techniczna

Kod: 1016 **Nazwa handlowa:** DOPPIA BASE COCKTAIL X GELATI

Opis: Składnik złożony, koncentrat, w proszku, do lodów na bazie alkoholu, z efektem: stabilizator.

Właściwości smakowe: Wygląd: proszek; kolor: biały.

Składniki: Błonnik rozpuszczalny, maltodekstryna, emulgatory: E472b, E477; stabilizatory: E466, E405, E412; bezwodna glukoza, mąka (SOJA).

Zalecane dozowanie i przetwarzanie: 95-110 g BASE + 1 L w płynie (woda + wino) + 175-235 g cukier. Przetwarzane na zimno.

Alergeny: Soja.

Reg. UE n.1169/2011

Może zawierać: mleko i jego pochodne, jaja, zboża zawierające gluten, orzechy, soję.

GMO: Produkt nie zawiera i nie opiera się o GMO. Jego zastosowanie jako komponent żywności lub jako składnik spożywczy przeznaczony do przetwarzania, nie podlega specyficznym wymogom oznakowania określonym w Reg. CE nr 1829/2003, 1830/2003 E dIR. 2001/18/CE.

Ostrzeżenia: Koncentrat do użytku profesjonalnego. Przechowywać w chłodnym miejscu, w dobrze zamkniętych pojemnikach, z dala od źródeł światła i ciepła. Produkty w postaci proszku, trzymać w suchym miejscu aby zapobiec zbryleniu.

Analiza mikrobiologiczna:	Mikroorganizmy aerobowe:	<10.000 UFC/g	Listeria monocytogenes:	brak / 25 g
	Coliformi:	<100 UFC/g	Stafilococco aureus:	brak / 25 g
	Escherichia coli:	brak / 1 g	Pleśnie:	<100 UFC/g
	Salmonella spp:	brak / 25 g	Drożdże:	<100 UFC/g

Informacje odżywcze dla 100 g:	Energia:	Tłuszcze ogółem:	5,7 g	Węglowodany ogółem:	46,1 g
	1357 kJ	z czego tłuszcze nasycone:	5,7 g	z czego cukry:	6,8 g
	322 kcal	z czego tłuszcze trans:	0,13 g	Sól:	174 mg
		Proteiny ogółem:	1,1 g		

Charakterystyka fizyczno-chemiczna:

pH: n.d.

Wartości chemiczno-fizyczne: (tylko w celach bilansowania)	Zdolność słodzenia: (% sacharoza równoważna)	38,5	Zdolność antykrzepnąca: (% sacharoza równoważna)	19,4
--	--	-------------	--	-------------

Wskazówki dla magazynu i konserwacji - Ostrzeżenia: Koncentrat do użytku profesjonalnego. Przechowywać w chłodnym miejscu, w dobrze zamkniętych pojemnikach, z dala od źródeł światła i ciepła. Ewentualne różnice temperatury mogą wpłynąć na fizyczny stan produktu, zmieniając jego konsystencję i wygląd. Zaleca się dobrze wymieszać produkt przed każdym użyciem suchą łopatką oraz jeżeli trzeba, podgrzać produkt w łaźni wodnej.

Data ważności: 24 miesiące na oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu oraz z dala od źródeł ciepła.

Opakowanie: 8 x 2 kg

Identyfikacja spółki: Natural It Sp.z o.o. Ul.Narutowicza 107/1 90-145 Łódź tel. +48 48 3602793 polonia@aromitalia.com.

Przedstawione dane zostały uzyskane w wyniku naszej aktualnej wiedzy. Każdą informację podaną w tej karcie technicznej nie należy uważać jako gwarancję, gdyż warunki użycia produktu pozostają poza naszą kontrolą. Użycie naszych produktów jest dozwolone w wielu krajach, a odpowiedzialnością Klienta jest sprawdzenie zgodności produktu z przepisami dotyczącymi produktów spożywczych obowiązujących we własnym kraju. Spółka G.E.I. S.p.A. zastrzega sobie prawo nanoszenia wszystkich modyfikacji produktu, jakie będzie uważać za bardziej stosowne, bez żadnego uprzedzenia.

Wydrukowano: 04/10/2019

Przegląd: 18/05/2015