

CREMA FREDDA/SORBETTO PESCA

DEFINIZIONE : preparato semilavorato in polvere per gelati, destinato all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

ASPETTO: miscela omogenea e scorrevole di polveri al gusto di pesca.

DOSE DI IMPIEGO: 1,250 Kg. di prodotto, 2,500 litri d'acqua.

CONSIGLI: conservare in luogo fresco ed asciutto.

Verificare il termine minimo di conservazione posto sulla confezione.

INGREDIENTI: zucchero, sciroppo di glucosio disidratato da mais, destrosio da mais, maltodestrine da mais, pesca in polvere, grassi vegetali raffinati, acidificante: E330, emulsionanti: E471, E472/a, E472/b, E477, addensanti: E412, E415, E407, amido di patata (E1412), proteine del latte, farina di soia, aroma, estratto di cartamo, estratto di carota nera.

ANALISI MICROBIOLOGICA:

Conta aeroba totale	max 10.000 ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Escherichia coli	assente in 1 g
Stafilococcus aureus	assente in 1 g
Listeria monocytogenes	assente in 1 g

CONFEZIONI: cartoni da Kg. 20 (nr. 16 buste da Kg. 1,250)

Responsabile Controllo qualità
dott. Marco Marchi