

CREMA FREDDA/SORBETTO LAMPONE

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 lampone.

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 impalpabile, sciroppo di glucosio disidratato da mais, destrosio da mais, grasso di cocco raffinato, acidificante: E330, maltodestrine da mais, sorbitolo (E420i), addensanti: E412, E410, E405, emulsionanti: E473, proteine vegetali, proteine del latte (caseinato di sodio), aroma, estratto di carota nera, colorante caramello E150/a.

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