

da 29/14

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	09-119 Preparato per Bavarese al limone
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va chiusa con attenzione e conservata in un luogo asciutto.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: zucchero, gelatina animale, acidificante: acido citrico E330, limone in polvere 3%, aromi, colori alimentari: beta-carotene E160a, curcumina E100. Può contenere tracce di soia.	
Confezione	Astuccio contenente 6 buste da 150 g
Quantità nominale	900 g
Cartone	8 astucci / cartone

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: preparato in polvere per la preparazione del tipico dolce bavarese al gusto di limone
Colore: giallo
Sapore: il prodotto finito risulta essere un'ottima crema bavarese con fresche note di limone

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

pH: 4.2 ± 0.2 in soluzione di latte al 10%
Umidità: 1% max
Ceneri: max 2%
Zuccheri: 90,7%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Prodotto microbiologicamente stabile.
Carica Batterica Totale: < 1000 UFC/1g
Muffe: < 10 UFC/1g
Lieviti: < 10 UFC/1g
Coliformi: < 12 UFC in 4 u.c. e non oltre 110 UFC/1g in 1 u.c.
Salmonella: assenti in 25 g.