



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 938

Rev 01 del
03/07

DOLCEFREDDO FIOR DILATTE

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato in polvere dal gusto fior di latte per realizzare gelato o crema fredda o semifreddo aggiungendo latte oppure panna.

IMPIEGO

Da servire come dessert a fine pasto aggiungendo guarnizioni golose come scaglie di cioccolato, salse topping, frutta fresca.

Diluizioni:

Gelato con Macchina Minigel (impostare densità 6): 750g di Dolcefreddo Fior di Latte (1 busta) + 1800g di latte

Gelato con Macchina Quickgel (impostare densità 6): 1500g di

Dolcefreddo Fior di Latte (2 busta) + 4000g di latte

Crema fredda con Sorbettiera: 750g di Dolcefreddo Fior di Latte (1 busta) + 2100g di latte

Semifreddo con Planetaria: 250g di Dolcefreddo Fior di Latte + 750g di panna fredda

Gelato Soft con Macchina GTT1: 750g di Dolcefreddo Fior di Latte (1 busta) + 2000g di latte

Gelato con Macchina GTT1+Kit Lab: 750g di Dolcefreddo Fior di Latte (1 busta) + 1800g di latte

INGREDIENTI

Zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, LATTE scremato in polvere, olio vegetale di cocco, maltodestrine, fibra vegetale, PANNA in polvere, proteine del LATTE, emulsionante: E472b; stabilizzanti: E466, E417; LATTOSIO, aromi.

Può contenere SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PREPARATO

Consistenza: polvere

Colore: bianco latte

Odore: di latte e panna

Sapore: di latte e panna

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA

<1000 UFC/G

COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE

<10 UFC/G

S.AUREUS

ASSENTE

SALMONELLA

ASSENTE

Ultimo aggiornamento: 28.07.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 938

Rev 01 del
03/07

DOLCEFREDDO FIORDILATTE

Pagina 2 di
4

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Gli ingredienti vengono prima pesati singolarmente e poi miscelati tra loro. La polvere ottenuta viene confezionata in busta

DATI PRODOTTO

Confezione: busta
Peso netto: 0,750 kg
Formato di vendita: 6 buste
Peso lordo confezione: 0,750 kg
Peso lordo collo: 4,756 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciu
Durata del prodotto aperto: si consuma entro 24 ore
Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato
Larghezza: 247,0 mm
Altezza: 320,0 mm

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 405,0 mm
Larghezza imballo secondario: 210,0 mm
Altezza imballo secondario: 165,0 mm
Dimensione colli in mm: 405X210X165
Peso imballo secondario: 256,00 g

Ultimo aggiornamento: 28.07.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 938

Rev 01 del
03/07

DOLCEFREDDO FIORDILATTE

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 80

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 100

Container pallet 112X112

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 120

CODICI EAN

EAN13: 8004980009383

ITF14: 08004980109380

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1728 kJ

Energia: 413 kcal

Grassi: 6,9 g

di cui: acidi grassi saturi: 6,0 g

Carboidrati: 81,0 g

di cui zuccheri: 63,0 g

Proteine: 5,8 g

Sale: 0,34 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 28.07.2017

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 938	Rev 01 del 03/07
DOLCEFREDDO FIORDILATTE	Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 28.07.2017
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: