Nestlé Italiana S.p.A.
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)
Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=
Sede Sociale:
Via del Mulino,6 - 20090 Assago (MI)
Tel.: +39 02 8181 1
Telefax: +39 02 89123400
C/C/P 969204
Casella Postale 1198 20101 Milano
CPC

R.E.A. n. 91673/MI
Registro Imprese e C.Fiscale
n. 02401440157
Partita IVA IT00777280157
P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it

Good Food, Good Life

SPECIFICA TECNICA **3 marzo 2020**
Cod. 12391309

PERUGINA
Base 50 Neutra

Caratteristiche di qualità

- qualità : preparato in polvere per la preparazione di gelati
- aspetto : polvere fine
- colore : bianco panna
- ingredienti : **latte** scremato in polvere, emulsionanti (E472b – E472a), sciroppo di glucosio, destrosio, **panna** in polvere, addensanti (E412 – E410 – E407 – E407a), proteine del **latte**, stabilizzante (E450), zucchero, aromi
- può contenere : **frutta a guscio, uova, soia.**

SENZA GLUTINE
SENZA GRASSI VEGETALI IDROGENATI

Caratteristiche chimico-fisiche

- umidità : max 5%

Caratteristiche microbiologiche

Batteri	n	c	m	M	Unit
Carica Batterica Totale	5	3	5×10^5	5×10^6	/g
Enterobacteriaceae	5	3	10^3	10^4	/g
Salmonella spp.	5	0	0	-	/25g

Piano a tre categorie:
n: n° di unità che compongono il campione
c: n° di unità che producono valori compresi fra m ed M
m: valore di carica microbica al disotto del quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti
M: valore di carica microbica oltre la quale il prodotto non è con

Nestlé Italiana S.p.A.
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)
Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=
Sede Sociale:
Via del Mulino,6 - 20090 Assago (MI)
Tel.: +39 02 8181 1
Telefax: +39 02 89123400
C/C/P 969204
Casella Postale 1198 20101 Milano
CPC

R.E.A. n. 91673/MI
Registro Imprese e C.Fiscale
n. 02401440157
Partita IVA IT00777280157
P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it

Good Food, Good Life

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	2099 kJ/ 503 kcal
Grassi di cui saturi	29 g 27 g
Carboidrati di cui zuccheri	43 g 38 g
Fibre	4,8 g
Proteine	14 g
Sale	0,63 g

Dichiarazione Allergeni

Allergene	Sì/No	**Dichiarazione in etichetta, come da normativa vigente**
Cereali contenenti glutine* e derivati	NO	
Crostacei e derivati	NO	
Uova e derivati	**SI**	**Può contenere uova**
Pesce e derivati	NO	
Arachidi e derivati	NO	
Soia e derivati	**SI**	**Può contenere soia**
Latte e derivati (compreso il lattosio)	**SI**	**Latte** scremato in polvere, **panna** in polvere, proteine del **latte**
Frutta a guscio e derivati**	**SI**	**Può contenere frutta a guscio**
Sedano e derivati	NO	
Senape e derivati	NO	
Semi di sesamo e derivati	NO	
Lupini e derivati	NO	
Molluschi e derivati	NO	
Anidride solforosa***	NO	

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati.
No significa un contenuto di glutine <**20 ppm** (mg/kg o mg/litro).

** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

*** additivo che potrebbe causare una reazione dovuta a ipersensibilità.
No significa un contenuto di SO_2 <**10 ppm** (mg/kg o mg/litro).

Dosaggio e Modi d'uso : 50g di base, 35g latte polvere, 230g zucchero, 120g panna, 1 L di latte.
Mescolare gli ingredienti e lavorare a caldo o freddo.
Per un ottimale risultato finale, è consigliata la maturazione della base per almeno 4 ore.

Confezione : cartone contenente 4 sacchetti in laminato termosaldato da 3 kg

Stoccaggio : il prodotto deve essere conservato ben chiuso, in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.
Durabilità: 24 mesi.