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 - 20057 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 **29 luglio, 2021**
Cod. 12505346

PERUGINA
Base Pannatop 100

Caratteristiche di qualità

- descrizione : preparato in polvere per la preparazione di gelati
- aspetto : polvere fine
- colore : bianco panna
- ingredienti : **LATTE** scremato in polvere**, PANNA** in polvere, destrosio, maltodestrina, emulsionanti (E472b – E472a), sciroppo di glucosio, addensanti (E412 – E410 – E407 – E407a), aromi, proteine del **LATTE**, zucchero.

- può contenere : **FRUTTA A GUSCIO, UOVA e 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	2	5×10^5	5×10^6	/g
Enterobacteriaceae	5	2	10^3	10^4	/g
Salmonella spp.	10	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 considerato soddisfacente

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 - 20057 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	2070 kJ/495 kcal
Grassi di cui saturi	26 g 20 g
Carboidrati di cui zuccheri	50 g 31 g
Fibre	2,5 g
Proteine	13 g
Sale	0,68 g

Dichiarazione Allergeni

Allergene	Sì/No	**Dichiarazione in etichetta, come da Reg UE1169/2011**
Cereali contenenti glutine* e derivati	NO	GLUTEN FREE come da Reg UE 828/2014
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).

Dosi e modalità di preparazione : 100g di base, 220g di zucchero, 20g di latte in polvere, 80g di 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.