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. 12391577

PERUGINA
BASE SEMIFREDDO

Caratteristiche di qualità

- descrizione	:preparato in polvere per la preparazione di gelati
- aspetto	:polvere fine
- colore	:bianco panna
- gusto	:neutro
- ingredienti	:zucchero, grasso vegetale (palmisto), sciroppo di glucosio, emulsionanti (E472a, E471), destrosio, **lattosio,** proteine del **latte,** amido modificato, stabilizzanti (E450 – E339), addensante (E407), aromi
- Può contenere	:**frutta a guscio, uova, soia**

SENZA GLUTINE

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 - 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 per 100 g di polvere

Energia	2181 KJ / 521 kcal
Grassi di cui saturi	27 g 25 g
Carboidrati di cui zuccheri	67 g 66 g
Fibre	0,2 g
Proteine	2,5 g
Sale	0,13 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**	**lattosio,** 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 modalità di preparazione

Per ottenere una torta semifreddo: 200g di base semifreddo, 450g di gelato, 450g di panna. Mescolare tutti gli ingredienti e montare in planetaria per 5 minuti. Lavorazione a freddo.

Per ottenere una mousse, guarnizione**:**
250g di base semifreddo, 500g di latte, 500g di panna. Mescolare tutti gli ingredienti e montare in planetaria per 5 minuti. Lavorazione a freddo

Confezione :cartone contente 4 buste da 2.8 kg

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