

NEUTRO NATURA CREME



Definizione Semilavorato in polvere per gelati, qualità premium, senza l'utilizzo di Monodigliceridi degli acidi grassi.

Definition Semi-finished product for ice-cream, premium quality, without the use of monodiglycerides of fatty acids.

Ingredienti Zucchero (saccarosio), destrosio, proteina del latte, gomma di acacia (E414), farina di semi da Tara (E417), farina di semi di Guar (E412), polpa di baobab.

Ingredients Sugar (sucrose), dextrose, milk protein, Acacia Gum (E414), Tara Gum (E417), Guar Gum (E412), baobab pulp.

Specifiche di prodotto

Proprietà CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspetto/Appearance	POLVERE / POWDER
Colore/Colour	BIANCO / WHITE
Odore/ Flavour	NEUTRO /NEUTRAL
Sapore /Taste	NEUTRO /NEUTRAL
Umidità /Moisture (%)	10 (max)

Analisi MICROBIOLOGICA/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Conteggio microbiologico totale/ total plate count(cfu/g)	<5000
Lieviti e muffe/Yeast and mould (cfu/g)	<500
Coliformi/Coliform	Assenti/Absent

Stoccaggio e scadenze Prodotto confezionato in scatole con polietilene all'interno da 25 Kg. il prodotto conservato in luogo fresco ed asciutto nella confezione originale chiusa si conserva per almeno 24 mesi.

Storage and shelf-life Product packaged in carton boxes with polyethylene in 25 Kg. Store the product in a cool, dry place in unopened original packaging, in these conditions the shelf life least for 24 months.