

	Caffè cream			sSc01
	Emesso da CQ	Approvato da AQI	Data 22-07-2010	Revisione 1

DEFINIZIONE: Semilavorato in polvere per gelateria e pasticceria, destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

DEFINITION: *Semi-finished product for ice-creaming and confectionery only destined to industrial use.*

INGREDIENTI: zucchero, maltodestrine, grassi di cocco idrogenati, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionante: E 477, caffè solubile (6 %), proteine del latte, colorante: caramello. Può contenere tracce di glutine. Prodotto in uno stabilimento che utilizza: latte, uova, frutta a guscio, soia.

INGREDIENTS: *sugar, maltodextrins, hydrogenated coconut fats, glucose syrup, emulsifiers: E 477, soluble coffee (6 %), milk proteins, colorant: caramel. May contains traces of gluten. Produced in a factory where it use: milk, egg, nuts, soya.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto / *Appearance* : polvere / *powder*
 Colore / *Colour* : marrone / *brown*
 Odore / *flavour* : tipico di caffè / *typical of coffee*
 Sapore / *smell* : tipico di caffè / *typical of coffee*

ANALISI CHIMICO - FISICA / CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS

Umidità (termobilancia) / *moisture* % 4 (max)

ANALISI NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL ANALYSIS

Valore energetico / <i>Caloric value</i>	Kcal/ 100 g	405
	Kj/ 100 g	1715
Proteine / <i>Proteins</i>	g/ 100 g	6
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g/ 100 g	84
Lipidi / <i>Fats</i>	g/ 100 g	5

ANALISI MICROBIOLOGICA / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Carica Batterica Totale / <i>Total plate count</i>	U.F.C./g	5000 (max)
Coliformi / <i>Coliforms</i>	U.F.C./g	assenti / <i>absent</i>
Lieviti e muffe / <i>Yeasts and moulds</i>	U.F.C./g	100(max)

DOSAGGIO : Preparazione: versare in un dosatore il contenuto di 1 busta, 2,5 lt. di latte intero UHT e 10/12 caffè espressi, mescolare con un frustino accuratamente onde evitare la formazione di grumi, versare nel granitore posizionato a temperatura media; si consiglia di servire dopo 90 minuti circa dalla preparazione.

DOSAGE : 1 kg of product + 2,5 liter of milk + 10-12 coffee

SHELF-LIFE : 36 mesi, conservato in luogo fresco ed asciutto.
36 months; keep cool and dry