



SCHEDA TECNICA
Rev. del 05/2020

WINCO 27

DESCRIZIONE PRODOTTO

Preparato alimentare per gelateria e pasticceria a solubilità istantanea. Sostituzione totale del latte scremato nella preparazione di gelati, prodotti per gelateria, prodotti da forno, creme di farcitura. Winco 27 mantiene un alto rapporto caseine-siero pr.

COMPOSIZIONE

Latte scremato, siero, destrosio.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Proteine totali	min. 25%; max. 28%
Grassi totali	min. 0.5%; max. 1,5 %
Ceneri	min. 6%; max. 8%

SHELF-LIFE

24 mesi dalla data di produzione

CONFEZIONAMENTO

Materiale di confezionamento	Sacchi multistrato carta con film interno di polietilene
Peso netto confezione	25Kg; 1 kg;
Peso netto bancale	750Kg;

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, privo di odori. Condizioni di trasporto: NORMALE.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STANDARDS
Conta Batterica Totale	max. 20 000UFC/g
Coliformi totali	assenti in 1g
E. Coli	assente in 0.1g
Lieviti e muffe	max. 10 UFC/g
Salmonella	assente in 25g

CARATTERISTICHE FISICHE

CARATTERISTICHE FISICHE	STANDARDS
Colore	bianco/crema
Odore e sapore	sapore tipico del latte

OGM

Il prodotto non contiene OGM