

## FICHA TÉCNICA

|                                                |                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b><br>Denominación legal de venta | <b>09-132 Base Universal</b><br><i>Producto semiacabado en polvo con azúcares y edulcorante para la preparación de postres</i>                |
| <b>VIDA ÚTIL</b>                               | 36 meses a partir de la fecha de fabricación                                                                                                  |
| <b>MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:</b>            | CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto, el sobre debe cerrarse con cuidado y conservarse en un lugar seco. |

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: sacarosa, fructosa, fibra vegetal, grasa de coco refinada, almidón, proteínas vegetales, edulcorantes: E968, E960, emulsionante: E471, espesantes: E412, E410, E401, E407.

**Directiva CE 2003/89 y modificaciones posteriores** – Puede contener *huevos, frutos secos, cacahuetes y sésamo*.  
**Reglamento UE 828/14 – Sin gluten**

|                          |                                                                               |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Envase                   | Sobres de doble película laminada<br>Código de reciclaje (Other 7) - Plástico |
| Peso neto                | 750 g                                                                         |
| Caja de cartón - Medidas | Contiene 16 bolsas – 39 x 29 x 28 cm                                          |
| Peso bruto               | > 12 kg                                                                       |
| Paletización             | 12 bolsas/caja - 8 cajas/capa – 384 bolsas/palé                               |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: preparado en polvo para la elaboración de helados, sorbetes y postres de fruta. Color: blanco.  
Sabor: neutro, delicadamente dulce  
Consistencia del producto final: cremoso, aterciopelado.

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

**Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores.**

pH:  $3,5 \pm 0,2$ , solución acuosa al 10 %  
Humedad: 1,5 % máx.  
Grasas: 16 %  
Cenizas: 1 %  
Cuerpos extraños: ausentes  
Metales pesados: dentro de los límites legales

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y modificaciones posteriores**

Producto microbiológicamente estable: características microbiológicas, fisico-químicas y organolépticas inalteradas tras incubación durante 15 días a 37 °C  
Carga bacteriana mesófila: < 1000 UFC/1 g Mohos: < 100 UFC/1 g  
Levaduras: < 100 UFC/1 g  
Coliformes: < 12 UFC/1 g en 4 muestras y no más de 110 UFC/1 g en 1 muestra.  
Staphylococcus aureus: < 0,3 UFC/1 g en 4 muestras.  
Salmonella: ausente en 25 g.

#### VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO SEMIELABORADO

Energía: 1859 kJ / 444 kcal  
Grasas: 16 g  
- de los cuales ácidos grasos saturados: 7,0 g  
Hidratos de carbono: 65 g  
- de los cuales azúcares: 56 g  
Proteínas: 2,0 g  
Sal: 0,60 g

#### CONSEJOS PARA UN CONSUMO ADECUADO

##### **Batido:**

- 1 sobre de base universal
- 1 l de leche entera
- 2 kg de puré de fruta (heladera a 0-4 °C)

##### **Helado:**

- 1 sobre de base universal
- 1,5 l de agua
- 1,5 kg de puré de fruta (heladera a -10 °C)

##### **Sorbete:**

- 1 sobre de base universal
- 1 l de agua
- 1,5 kg de puré de fruta (heladera a 0-4 °C)

##### **Helado:**

- 1 sobre de base universal
- 1 l de leche entera
- 1,5 kg de puré de fruta (heladera a -10 °C)

## DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

### RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

### PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

### TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004