



Angelo Anaclerio

*Operanti sul territorio internazionale*

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED  
ALIMENTARY

Via San G. ppe Marello, 19  
70129 Ceglie, BARI - Italy  
Tel. +39 080 5653262 / 080 5652207  
Fax +39 080 5008133  
e-mail [info@anaclerio.it](mailto:info@anaclerio.it)  
<http://www.anaclerio.it>



**PRODOTTO:**

**BIANCORISO\***

**DESCRIZIONE:** base in polvere senza derivati del latte ideale per realizzare gelato a freddo, senza la necessità di pastorizzazione.

**INGREDIENTI:** Zucchero, farina di riso, olio vegetale in polvere (cocco), destrosio, maltodestrine, amido modificato, emulsionanti: E471, E472a, stabilizzante: farina di semi di carrube e di guar, aromi.

**ALLERGENI:** NESSUNO.

**MODALITÀ DI UTILIZZO:** Il dosaggio raccomandato di BIANCORISO è 500 grammi per litro di acqua.

**PESO SINGOLA CONFEZIONE:** 2 Kg

**FORMATO:** cartone da 16 KG (8 buste da 2kg)

**IMBALLAGGIO PRIMARIO:** busta in triplice accoppiato alluminato

**IMBALLAGGIO SECONDARIO:** cartone dimensione 38X38X23 cm

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta.

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:** 3 anni

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:**

Residuo secco: 99%  
Umidità: 1%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

CBT (ufc/gr): < 10.000  
Muffe e Lievito (ufc/gr): < 200  
Coliformi (ufc/gr): assente  
E.Coli (ufc/gr): assente  
Stafilococchi coag.+ (ufc/gr): assente  
Salmonella spp (ufc/25gr): assente

**VALORI NUTRIZIONALI:**

Valore Energetico (kcal/kJ): 439/ 1859  
Grassi (g): 9.5  
Di cui saturi (g): 8.3  
Carboidrati (g): 80.1  
Di cui zuccheri (g): 61.7  
Proteine (g): 8.1  
Fibra (g): 0.2  
Sale (g): 0.3

**OGM:** in accordo ai Reg. CE 1829-1830/2003 e in funzione delle dichiarazioni dei nostri fornitori di materie prime, il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

\* documento redatto sulla base delle schede tecniche dei nostri fornitori.