Granistant S.L.
Cif. B-54474036 R.S.I. 28.01536/A
Avda. Ejércitos Españoles,54
03580- Alfaz del Pi (Alicante)
www.granistant.com

Ficha Técnica Producto:	**Piña Colada, concentrada, congelada**

Composicion	Leche desnatada
	Azucar
	Dextrosa
	Aroma natural de Piña
	Aroma natural de coco

Características Físico Químicas concentrado	Ph : 6,4 a 20º
	Grados Brix : 30
	Materia Grasa : 1 %
	Azucares : 25 %

Características Microbiológicas	Aerobios Totales : 350000 / ml máximo
	Enterobacterias : 8000 / ml máximo
	E. Coli : Ausencia / ml
	St Aureus : Ausencia / ml
	Salmonella : Ausencia / 25 ml

Formatos	Monodosis 165 gr. añadir 150c.c. de leche o agua
	Industrial 2 Kg. Añadir 2 Litros de leche o agua

Vida Util	24 meses en congelación -18º
	48 horas máximo después de añadir la leche y conservar a 1º

Modo de empleo	**Monodosis**: verter el producto de la bolsa, sin descongelar, en el vaso de granizado, añadir la leche o agua correspondiente, tapar y agitar.
	Industrial: verter el producto de la bolsa, sin descongelar, en un deposito alimentario, añadir la leche correspondiente batir manual o mecánicamente
Con Alcohol	**Combinar la cantidad (no sobrepasarla) de leche y/o agua con ron a gusto**

Contenido Nutricional 100 ml después de añadir la leche (sin alcohol)	**Calorias** : 70 kcal.
	Proteinas : 2 gr.
	Materia Grasa : 1 gr.
	Hidratos de Carbono : 20 gr.
	“ Sin Gluten “
Información Alergenos : “Contiene Leche”	