

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14047	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO	
Nome:	DOLCELATTE CREMA			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Crema spalmabile ideale in pasticceria per farcire, ricoprire e decorare torte. In gelateria per variegare il gelato artigianale preparato con DOLCELATTE CONCENTRATO MEC3 e arricchito con Granella MIX 2000 MEC3.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	Tal quale.
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.
CONSIGLI	UNA VOLTA APERTA LA LATTINA SI CONSIGLIA DI CONSERVARLA IN FRIGORIFERO.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	LATTE intero* (61%), zucchero, LATTE magro in polvere (8,4%), sciroppo di glucosio. *ORIGINE: FRANCIA
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
pH	5,9 +/- 0,3	ENERGIA kJ	1.234
Solubilità	il prodotto si usa tale e quale	ENERGIA kcal	291
		GRASSI g	3,60
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	2,00
		CARBOIDRATI g	57,00
		DI CUI ZUCCHERI g	51,00
		PROTEINE g	7,70
		SALE g	0,35

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 ufc/g
MUFFE	< 100 ufc/g
LIEVITI	< 100 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Lattina da 3 kg; 2 per cartone.
Conservabilità	18 mesi in confezione originale ed integra
Peso del campione	250 g

32291404700