

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14219A	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO
Nome:	VARIEGATO MAMA QUE BUENA		

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO Semilavorato in pasta per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria.

Pasta al gusto di nocciola, cacao e wafer.

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.

INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011) zucchero, oli vegetali (girasole, colza, palma), pasta di NOCCIOLE, LATTE magro in polvere, cacao magro in polvere, wafer (farina di GRANO tenero, olio vegetale (cocco), emulsionante (lecitina di SOIA), sale, agente lievitante (bicarbonato di sodio)), cacao in polvere, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), proteine del LATTE, aromi.

PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SENAPE, LUPINI.

COLORE DEL PRODOTTO Marrone

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
	ENERGIA kJ	2.312
	ENERGIA kcal	555
	GRASSI g	35,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	4,80
	CARBOIDRATI g	53,00
	DI CUI ZUCCHERI g	49,00
	PROTEINE g	5,50
	SALE g	0,12

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 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 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Latta da 5 kg; 2 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra
Peso del campione	200 g

095214219A00