

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>14972</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>VARIEGATO</b>	
<b>Nome:</b>	<b>SALTY CARAMEL CREAM</b>			

**PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO**

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	tal quale
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	oli e grassi vegetali (girasole, colza, palma), zucchero, zucchero caramellato 16,0%, LATTE intero in polvere, granella di caramello croccante (caramello (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, BURRO, PANNA, sale), agente lievitante (bicarbonato di sodio)), LATTE magro in polvere, sciroppo di glucosio, maltodestrine, preparato aromatico al caramello (zucchero, sciroppo di glucosio, BURRO, PANNA), emulsionante (lecitina di SOIA), aroma naturale, sale.  PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Caramello

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	<b>ENERGIA kJ</b> 2.347
	<b>ENERGIA kcal</b> 563
	<b>GRASSI g</b> 36,00
	<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b> 6,80
	<b>CARBOIDRATI g</b> 55,00
	<b>DI CUI ZUCCHERI g</b> 48,00
	<b>PROTEINE g</b> 4,70
	<b>SALE g</b> 0,63

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Latta da 6 kg, 2 per cartone
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra

06631497200