

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14167	TIPO PRODOTTO	VARIEGATO
NOME	CIOCCONUT		
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		
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, olio di semi di girasole, cacao in polvere, pasta di nocciole , siero di latte in polvere, latte magro in polvere, lattosio , emulsionante: lecitina di soia , proteine del latte , aromi <u>Può contenere tracce di uova, mandorle, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>		
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
UMIDITA' Max 1,5 %	ENERGIA	KJ 2293,4	0,0
GRASSI 34,89205 %		kcal 548,1	0,0
CENERI Max 2,5 %	GRASSI	g 34,9	0,0
	di cui acidi grassi saturi	g 4,1	0,0
	CARBOIDRATI	g 51,8	0,0
	di cui zuccheri	g 50,1	0,0
	PROTEINE	g 4,7	0,00
	SALE	g 0,08	0,00
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g		
MUFFE	< 100 ufc/g		
LIEVITI	< 100 ufc/g		
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g		
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g		
SALMONELLA	Assente in 25 g		
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>			
TIPO DI CONFEZIONE	Latta da 6Kg; 2 per cartone		
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra		
PESO DEL CAMPIONE	/		

363400