MEC3 The Genuine Company
Optima srl con unico socio
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
P.iva 01 622 060 406
Tel. +39 0541 859411 - Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it - www.mec3.com

INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	**14322**	**TIPO PRODOTTO**	**VARIEGATO**
NOME		**COOKIES®**	

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Crema spalmabile ideale 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, biscotti al cacao (farina di **grano** tenero, zucchero, grassi vegetali (palma), tuorlo d'**uovo** in polvere, sciroppo di glucosio, cacao in polvere, agente lievitante: bicarbonato di sodio, **latte** scremato in polvere, aromi), cacao in polvere, pasta di **nocciola**, **latte** magro in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, grassi vegetali(palma), aromi <u>Può contenere tracce di soia, latte, uovo, frutta a guscio, arachide e sesamo</u>
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
UMIDITA'	max 1	%
GRASSI	34,7	%
CENERI	4	%
SOLUBILITA'	il prodotto si usa tal quale	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)

		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:		
ENERGIA	**KJ**	2312	0	0	0
	kcal	553	0	0	0
GRASSI	**g**	34,7	0	0	0
di cui acidi grassi saturi	**g**	4,5	0	0	0
CARBOIDRATI	**g**	53,4	0	0	0
di cui zuccheri	**g**	42	0	0	0
PROTEINE	**g**	5,1	0	0	0
SALE	**g**	0,15	0	0	0

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

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

TIPO DI CONFEZIONE	lattina in banda stagnata da 6 Kg; 2 per cartone

LABORATORIO ANALISI OPTIMA SRL CON UNICO SOCIO MEC 3 S. CLEMENTE - ITALY CONTROLLO QUALITÀ

CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale ed integra

309400