

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14046	TIPO PRODOTTO	PASTA	
NOME	DOLCE LATTE® CONCENTRATO			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta per la pasticceria e per la preparazione di gelato artigianale da variegare con DOLCELATTE® CREMA MEC3 e arricchire con Granella MIX 2000 MEC3.			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	20/30g prodotto + 1kg Base bianca			
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, latte condensato zuccherato (15%), sciroppo di glucosio, aroma naturale, colorante: caramello (E150c), acqua, aromi, sale, amido modificato. <u>Può contenere tracce di soia, uova, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>			
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
		Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	max 35 %	ENERGIA	KJ 1073,5	0 0 0
GRASSI	1,4 %		kcal 256,6	0 0 0
CENERI	max 3,5 %	GRASSI	g 1,4	0 0 0
SOLUBILITA'	buona a freddo in latte	di cui acidi grassi saturi	g 0,7	0 0 0
		CARBOIDRATI	g 59,8	0 0 0
		di cui zuccheri	g 38,8	0 0 0
		PROTEINE	g 1,3	0 0 0
		SALE	g 3,00	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 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari				
TIPO DI CONFEZIONE	Lattina in banda stagnata da 2,5 kg ; 2 per cartone			
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra			
PESO DEL CAMPIONE	110g			

002500