

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 15920A **TIPO PRODOTTO:** COPERTURA

Nome: COP. AL GUSTO DI CIOCC. BIANCO
 TIPO `M`



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO Semilavorato in pasta al gusto di cioccolato bianco per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria con effetto croccante.

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO A piacere.
 Scaldare a bagnomaria (45°C) o al microonde.

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) grassi vegetali (cocco, palmisto, palma), zucchero, siero di LATTE in polvere, LATTE magro in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi.
 PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

COLORE DEL PRODOTTO Bianco avorio

| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | | VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) | |
|---------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | | per 100 g di prodotto | |
| Solubilità | Il prodotto si usa tal quale | ENERGIA kJ | 2.715 |
| | | ENERGIA kcal | 654 |
| | | GRASSI g | 52,00 |
| | | DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g | 44,00 |
| | | CARBOIDRATI g | 43,00 |
| | | DI CUI ZUCCHERI g | 42,00 |
| | | PROTEINE g | 3,50 |
| | | SALE g | 0,18 |

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 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione Secchiello da 2,5 Kg, 2 per cartone
Conservabilità 24 mesi in confezione originale integra
Peso del campione 100 g

11481592000