

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	15925	TIPO PRODOTTO	COPERTURA				
NOME	COPERTURA AL GUSTO DI FRAGOLA TIPO "M"						
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO							
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di fragola per le preparazioni dolciarie 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, coloranti: cocciniglia, estratto di paprica, aromi, emulsionante: lecitina di soia Può contenere tracce di uova, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.						
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso						
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)					
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:			
UMIDITA'	max 0,8 %	ENERGIA	KJ	2719,7	0	0,0	0
GRASSI	51,7 %		kcal	650,0	0	0,0	0
CENERI	max 1,3 %	GRASSI	g	51,7	0	0,0	0
		di cui acidi grassi saturi	g	44,4	0	0,0	0
		CARBOIDRATI	g	42,6	0	0,0	0
		di cui zuccheri	g	42,2	0	0,0	0
		PROTEINE	g	3,5	0	0,00	0
		SALE	g	0,18	0	0,00	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						
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>							
TIPO DI CONFEZIONE	Secchiello in plastica da 2,3 kg- 2 per cartone.						
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra						
PESO DEL CAMPIONE	100g						

195500



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

