

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	15926 A	TIPO PRODOTTO	COPERTURA				
NOME	COPERTURA AL GUSTO DI LIMONE TIPO "M"						
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO							
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di limone per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria con effetto						
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	A piacere. Scaldare a bagnomaria (45°C) o al microonde.						
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<p>Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.</p> <p>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno</p> <p>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole</p>						
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	<p>Grassi vegetali (cocco, palmisto, palma), zucchero, siero di latte in polvere, latte magro in polvere, burro di cacao, aromi naturali di limone, emulsionanti: lecitina di soia, aromi, coloranti: luteina.</p> <p><u>Può contenere uova, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u></p>						
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo						
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)						
		Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:				
UMIDITA'	max 0,8 %	ENERGIA	KJ	2723	0	0,0	0
GRASSI	52 %		kcal	651	0	0,0	0
CENERI	max 1,2 %	GRASSI	g	52	0	0,0	0
SOLUBILITA'	il prodotto si utilizza tale e quale	di cui acidi grassi saturi	g	44	0	0,0	0
		CARBOIDRATI	g	43	0	0,0	0
		di cui zuccheri	g	42	0	0,0	0
		PROTEINE	g	3,5	0	0,00	0
		SALE	g	0,183	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						
Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari							
TIPO DI CONFEZIONE	Secchiello in plastica da 2,5 kg; 2 per cartone.						
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra						
PESO DEL CAMPIONE	100g						

089800