

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	15922	TIPO PRODOTTO	COPERTURA			
NOME	COPERTURA ALLA NOCCIOLA TIPO "M"					
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO						
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta 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	<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>Oli e grassi vegetali (cocco, palmisto, palma), zucchero, pasta di nocciola (14,9%),siero di latte in polvere, latte magro in polvere, burro di cacao, aromi, emulsionante: lecitina di soia.</p> <p><u>Può contenere tracce di uova, mandorle, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u></p>					
COLORE DEL PRODOTTO	Nocciola					
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
			Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	Max 1 %	ENERGIA	KJ	2739,7	0	0
GRASSI	53,7 %		kcal	654,8	0	0
CENERI	Max 1 %	GRASSI	g	53,7	0	0
		di cui acidi grassi saturi	g	38,4	0	0
		CARBOIDRATI	g	37,2	0	0
		di cui zuccheri	g	36,6	0	0
		PROTEINE	g	5,1	0	0
		SALE	g	0,16	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	Secchiello da 2,3Kg, 2 per cartone					
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra					
PESO DEL CAMPIONE	100g					

089500