



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	18461	TIPO PRODOTTO:	PASTA	 
Nome:	GRANFRUTTA COCCO			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta con crema di cocco e cocco rapè per la preparazione di un sorbetto al cocco.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	Dosaggio per litro: 1 kg prodotto + 1 l acqua. Per vasca: 1,8 kg prodotto + 1,8 l acqua. Consigli per l'utilizzo: per ottenere una struttura cremosa e spatolabile si consiglia di frullare la miscela con un blender e di mantecarla non troppo a lungo.
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.
CONSIGLI	Una volta aperto il secchiello si consiglia di riporlo in frigorifero e di consumarlo preferibilmente entro 1 mese. / Una volta aperto il secchiello, se conservato a temperatura ambiente, in relazione alle temperature medie stagionali, si consiglia di consumarlo preferibilmente entro 10/15 giorni.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	crema di cocco 58,6%, zucchero, sciroppo di glucosio, cocco rapé 2,9%, maltodestrine, grasso vegetale (cocco), alcool, emulsionanti (E471, E477), addensanti (carbossimetilcellulosa, gomma di tara, gomma di xantano), acidificante (acido lattico), aromi, proteine di pisello, conservante (sorbato di potassio). PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
pH	5,3 +/- 0,1	ENERGIA kJ	1.756
Solubilità	Buona in acqua utilizzando frusta o mixer.	ENERGIA kcal	419
		GRASSI g	20,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	19,00
		CARBOIDRATI g	56,00
		DI CUI ZUCCHERI g	45,00
		PROTEINE g	1,80
		SALE g	0,08

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 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari



Optima Spa con unico socio

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

Tipo di confezione

Secchiello da 4,5 kg; 2 per cartone.

Conservabilità

18 mesi in confezione originale ed integra

17691846100



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.

