

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14236	TIPO PRODOTTO	VARIEGATO
NOME	VARIEGATO AMALFI		
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO			
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta, per realizzare il gelato al gusto torta al limone, da utilizzarsi per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria.		
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	Tal quale		
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)	Zucchero, sciroppo di glucosio, pan di spagna (farina di frumento , zucchero, uova pastorizzate, acqua, emulsionante: E471, agenti lievitanti: E450i, E500ii, umidificante: E422, sale, conservante: E202, aromi), acqua, alcool, acidificante: acido citrico, addensanti: agar-agar, pectina, conservante: sorbato di potassio, aromi naturali di limone, coloranti: curcumina. <u>Può contenere soia, latte, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>		
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
UMIDITA' Max 25 %	ENERGIA	KJ 1283	0,0
GRASSI 1,0 %		kcal 302	0,0
CENERI Max 1 %	GRASSI	g 1	0,0
pH 4,5 +/- 0,5	di cui acidi grassi saturi	g 0,3	0,0
	CARBOIDRATI	g 71	0,0
	di cui zuccheri	g 47	0,0
	PROTEINE	g 2,3	0,00
	SALE	g 0,22	0,00
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 5 kg; 2 per cartone.		
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra		
PESO DEL CAMPIONE	200 g		

06700



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.

