


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14322	TIPO PRODOTTO	VARIEGATO		
NOME	COOKIES®				
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO					
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Crema spalmabile con biscotti al cacao ideale 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, olio di semi di girasole, biscotti al cacao (22,7%) (farina di grano tenero, zucchero, grassi vegetali (palma), tuorlo d' uovo in polvere, sciroppo di glucosio, cacao in polvere (4%), agente lievitante: bicarbonato di sodio, latte scremato in polvere, aromi), cacao in polvere, pasta di nocciola , latte magro in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia , grassi vegetali (palma), aromi <u>Può contenere mandorle, noci, noci di acagiù, pistacchi, arachidi e semi di sesamo</u>				
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro.				
CARATTERISTICHE FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	Max 1,5 %	ENERGIA	KJ 2272	0	0
GRASSI	34 %		kcal 545	0	0
CENERI	Max 2,1 %	GRASSI	g 34	0	0
SOLUBILITA'	il prodotto si usa tal quale	di cui acidi grassi saturi	g 4,8	0	0
		CARBOIDRATI	g 53	0	0
		di cui zuccheri	g 42	0	0
		PROTEINE	g 5,3	0	0
		SALE	g 0,07	0	0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g				
MUFFE	< 100 ufc/g				
LIEVITI	< 100 ufc/g				
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g				
STAPHYLOCOCCUS 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	Lattina in banda stagnata da 6 Kg; 2 per cartone				
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale ed integra				
PESO DEL CAMPIONE	200 g				

276700