

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>13173</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>POLVERE</b>	
<b>Nome:</b>	<b>CREMFIK CIOCCOLATO BIANCO</b>			
<b>PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO</b>				
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in polvere al cioccolato bianco per preparazioni dolciarie in pasticceria e gelateria.			
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	Per torte: 600-700 g prodotto + 400 g latte + 1 l panna. Per dessert al bicchiere: 300-350 g prodotto + 250 g latte + 1 l panna.			
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.			
<b>CONSIGLI</b>	Montare la panna. In un altro recipiente mescolare latte caldo e Cremfik Cioccolato Bianco in modo da ottenere una pastella omogenea. Incorporarvi la panna montata e la crema al cioccolato bianco sarà pronta all'utilizzo. Da conservarsi in frigo +2°/+4°C.			
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	Zucchero, cioccolato bianco 29% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere), LATTE intero in polvere, maltodestrine, gelatina alimentare, addensante (carragenina), amido modificato, aromi. <b>PUÒ CONTENERE SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.</b>			
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Bianco avorio			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)			
	per 100 g di prodotto			
	<b>ENERGIA kJ</b>	1866		
	<b>ENERGIA kcal</b>	442		
	<b>GRASSI g</b>	12,00		
	<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	5,00		
	<b>CARBOIDRATI g</b>	75,00		
	<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	74,00		
	<b>PROTEINE g</b>	8,90		
	<b>SALE g</b>	0,08		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g			
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g			
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g			
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g			
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g			
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g			
Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari				
<b>Tipo di confezione</b>	Sacchetto da 1 kg; 10 per cartone.			
<b>Conservabilità</b>	36 mesi in confezioni originale integra			

28481317300