

**NOME** 



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

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE 18064 A TIPO PRODOTTO VARIEGATO

FIORDIALBICOCCA





## 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

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) Albicocche congelate (44,5%), zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, succo di albicocca concentrato (5,4%), addensanti: agar-agar, pectina, acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, coloranti: estratto di paprica, curcumina,

aromi

Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

COLORE DEL PRODOTTO Arancione

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)					
			Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:		
UMIDITA'	Max 25 %	ENERGIA	KJ	1139	0	0	0
GRASSI	0 %		kcal	268	0	0	0
CENERI	Max 0,5 %	GRASSI	g	0	0	0	0
SOLUBILITA'	Il prodotto si utilizza	di cui acidi grassi saturi	g	0	0	0	0
	tal quale	CARBOIDRATI	g	67	0	0	0
рН		di cui zuccheri	g	57	0	0	0
	3 +/- 0,2	PROTEINE	g	0	0	0	0
		SALE	g	0,00	0	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		

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

TIPO DI CONFEZIONE Secchiello da 3 kg; 2 per cartone

CONSERVABILITA' 36 mesi in confezione originale e integra

PESO DEL CAMPIONE 200g

044700



