





SCHEDA TECNICA PRODOTTO

14178 A CODICE

TIPO PRODOTTO

VARIEGATO

NOME

FIORDICASSIS - RIBES NERO





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

Zucchero, ribes nero congelato (26%), sciroppo di glucosio, acqua, maltodestrine, succo (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)

concentrato di mirtillo, acidificanti: acido citrico e acido malico, addensante: agar-agar,

aromi, coloranti: antociani.

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

COLORE DEL PRODOTTO Viola scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)						
				Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:		
UMIDITA'	Max 33	%	ENERGIA	KJ	1115,0	0	0,0	0
GRASSI	0	%		kcal	262,0	0	0,0	0
CENERI	Max 0,06	%	GRASSI	g	0,0	0	0,0	0
			di cui acidi grassi saturi	g	0,0	0	0,0	0
			CARBOIDRATI	g	64,0	0	0,0	0
pН	4 +/-	0,5	di cui zuccheri	g	52,0	0	0,0	0
			PROTEINE	g	0,0	0	0,00	0
			SALE	g	0,00	0	0,00	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 g		

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

Secchiello da 3 kg; 2 per cartone **TIPO DI CONFEZIONE**

24 mesi in confezione originale e integra CONSERVABILITA'

200g PESO DEL CAMPIONE

080700



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.