

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE 18194 A

TIPO PRODOTTO

VARIEGATO



NOME

FIORDIFICO VERDE

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)

Zucchero, fichi congelati (30%), sciroppo di glucosio, acqua, addensanti: agar-agar, pectina, gomma di xantano, aromi naturali, acidificanti: acido citrico, coloranti: caramello (E150c), antiossidanti: acido ascorbico, conservanti: sorbato di potassio

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

COLORE DEL PRODOTTO

Giallo-verde

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)

			Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:
UMIDITA'	Max 37	%	ENERGIA	KJ 1044	0,0
GRASSI	0	%		kcal 246	0,0
CENERI	Max 0,2	%	GRASSI	g 0	0,0
pH	3,9 ± 0,2		di cui acidi grassi saturi	g 0	0,0
			CARBOIDRATI	g 61	0,0
			di cui zuccheri	g 49	0,0
			PROTEINE	g 0	0,00
			SALE	g 0,00	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 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

TIPO DI CONFEZIONE Secchiello Mec3 da 3 Kg; 2 per cartone

CONSERVABILITA' 24 mesi in confezione originale e integra

PESO DEL CAMPIONE 200g

041700



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.