

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>14717</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>VARIEGATO</b>	
<b>Nome:</b>	<b>FIORDILIMONE</b>			

### PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	Tal quale.
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiedere 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>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	sciropo di glucosio, zucchero, acqua, scorze di limone candite (filetti di scorza di limone 17% (sul totale del semilavorato), sciropo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo concentrato di limone), fibre vegetali (inulina), acidificante (acido citrico), addensanti (agar-agar, pectina), colorante (curcumina), aroma naturale di limone.  PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Giallo

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
<b>pH</b>	2,75 +/- 0,1	<b>ENERGIA kJ</b>	1.135
<b>Solubilità</b>	il prodotto si utilizza tal quale	<b>ENERGIA kcal</b>	268
		<b>GRASSI g</b>	0,00
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	0,00
		<b>CARBOIDRATI g</b>	64,00
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	49,00
		<b>PROTEINE g</b>	0,00
		<b>SALE g</b>	0,09

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>	Secchiello da 3 kg, n° 2 per cartone
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra
<b>Peso del campione</b>	200 g

09611471700