


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	18195	TIPO PRODOTTO	VARIEGATO	
NOME	FIORDIMARACUJA			
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	<p>Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.</p> <p>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno</p> <p>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole</p>			
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	<p>Zucchero, polpa di maracuja congelata (29%), sciroppo di glucosio, acqua, maltodestrine, succo concentrato di maracuja (1%), addensanti: agar-agar, pectina, gomma di xantano, acidificante: acido citrico, coloranti: caroteni, antiossidante: acido ascorbico, correttore di acidità: citrato di sodio, aromi naturali, conservante: sorbato di potassio.</p> <p><u>Può contenere tracce di soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u></p>			
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo/Arancione			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:
UMIDITA'	Max 37 %	ENERGIA	KJ 1059	
GRASSI	0 %		kcal 249	
CENERI	Max 0,3 %	GRASSI	g 0	
pH	3,1 ± 0,2	di cui acidi grassi saturi	g 0	
		CARBOIDRATI	g 62	
		di cui zuccheri	g 44	
		PROTEINE	g 0	
		SALE	g 0,00	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 10000 ufc/g			
MUFFE	< 1500 ufc/g			
LIEVITI	< 1500 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				
TIPO DI CONFEZIONE	Secchiello Mec3 da Kg 2,5; 2 per cartone			
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra			
PESO DEL CAMPIONE	200g			

029600



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.

