


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14478	TIPO PRODOTTO	VARIEGATO	
NOME	FIORDIMELA			
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>Mele congelate (55,9%), sciroppo di glucosio, zucchero, maltodestrine, caramello (sciroppo di glucosio, caramello (zucchero, acqua), acqua), addensanti: agar-agar, pectina, gomma di xantano, acidificante: acido malico, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico, conservante: sorbato di potassio, cannella macinata.</p> <p><u>Può contenere tracce di soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u></p>			
COLORE DEL PRODOTTO	Giallino			
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	Max 35 %	ENERGIA	KJ 1105	0 0 0
GRASSI	0 %		kcal 260	0 0 0
CENERI	Max 0,1 %	GRASSI	g 0	0 0 0
pH	3,2 +/- 0,2	di cui acidi grassi saturi	g 0	0 0 0
		CARBOIDRATI	g 65	0 0 0
		di cui zuccheri	g 44	0 0 0
		PROTEINE	g 0	0 0 0
		SALE	g 0,01	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 g			
Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari				
TIPO DI CONFEZIONE	secchiello da 2,5 kg- 2 per cartone			
CONSERVABILITA'	18 mesi in confezione originale e integra			
PESO DEL CAMPIONE	200 g			

345500