


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14589	TIPO PRODOTTO	VARIEGATO
NOME	FIORDIMELAGRANA		
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)	Melagrane congelate (32,5%), zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, maltodestrine, acidificanti: acido citrico e acido malico, succo concentrato di melagrana (1%), coloranti: antociani, caroteni, addensanti: agar-agar, pectina e gomma di xantano, correttore di acidità: citrato di sodio, conservante: sorbato di potassio, aroma. <u>Può contenere tracce di soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi</u>		
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso		
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
UMIDITA'	Max 39 %	ENERGIA	
GRASSI	0 %	KJ	1013
CENERI	Max 0,69 %	kcal	239
SOLUBILITA'	il prodotto si usa tal quale	GRASSI	0
pH	3 +/- 0,2	di cui acidi grassi saturi	0
		CARBOIDRATI	0
		di cui zuccheri	0
		PROTEINE	0
		SALE	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			
TIPO DI CONFEZIONE	secchiello da 5 kg, 2 secchielli per cartone		
CONSERVABILITA'	18 mesi in confezione originale ed integra		
PESO DEL CAMPIONE	/		

021600