

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	16089A	TIPO PRODOTTO:	BISCOTTI
Nome:	INSTACRUMBLE CARAMEL		

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Prodotto dolciario da forno, crumble di biscotti al caramello da utilizzarsi in pasticceria, gelateria e dolciaria in genere.
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)	biscotto al caramello (farina di GRANO tenero, oli e grassi vegetali (cocco, girasole), zucchero, sciroppo di zucchero caramellato 12,5%, agenti lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), sale, cannella in polvere), oli e grassi vegetali (cocco, girasole alto oleico, cacao), zucchero, sciroppo di glucosio. PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI, SENAPE, LUPINO.
COLORE DEL PRODOTTO	Caramello

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.307
	ENERGIA kcal 553
	GRASSI g 33,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 12,00
	CARBOIDRATI g 60,00
	DI CUI ZUCCHERI g 39,00
	PROTEINE g 3,30
	SALE g 0,18

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 ufc/g
MUFFE	< 300 ufc/g
LIEVITI	< 300 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 100 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	Sacchetto da 2,5 kg; 2 per cartone. IL PRODOTTO E' CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA.
Conservabilità	18 mesi in confezione originale ed integra

01221608900