

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 14318 **TIPO PRODOTTO:** VARIEGATO

Nome: MECROCK PLUS

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.

Pasta al gusto di nocciola, cacao e wafer.

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) zucchero, olio vegetale (girasole), pasta di NOCCIOLE, granello di NOCCIOLE, LATTE magro in polvere, cacao in polvere, wafer (farina di GRANO tenero, olio vegetale (cocco), emulsionante (lecitina di SOIA), sale, agente lievitante (bicarbonato di sodio)), emulsionante (lecitina di SOIA), aromi.

PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SENAPE, LUPINI.

COLORE DEL PRODOTTO Marrone

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.431
	ENERGIA kcal 584
	GRASSI g 40,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 4,50
	CARBOIDRATI g 49,00
	DI CUI ZUCCHERI g 45,00
	PROTEINE g 5,70
	SALE g 0,10

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE < 5.000 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 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione Lattina in banda stagnata da 5 kg; 2 per cartone

Conservabilità 24 mesi in confezione originale integra

Peso del campione 200 g

01221431802