

Optima Spa con unico socio

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411 Fax +39 0541 859412 email: mec3@mec3.it www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSER

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 16013 TIPO PRODOTTO: BISCOTTI

Nome: MINI COOKIES®

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE Prodotto dolciario da forno, biscotti secchi gusto cioccolato.

DELL'ALIMENTO

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) Farina di GRANO tenero, zucchero, grasso vegetale (palma), cacao in polvere, BURRO, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio, bicarbonato

VALORI NUTRIZIONALI

di ammonio), colorante (caramello (E150b)), aromi.

PUÒ CONTENERE SOIA, UOVO, MANDORLE.

CARATTERISTICHE CHIMICO

FISICHE		(valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
		ENERGIA kJ	2.046
		ENERGIA kcal	487
		GRASSI g	20,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	3,90
		CARBOIDRATI g	69,00
		DI CUI ZUCCHERI g	23,00
		PROTEINE g	7,20
		SALE g	0,32
	CAR	ATTERISTICHE 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 riquito conform	<u> </u>	alamanta CE 4004/2000 a avecación an	alamamanti in mataria di

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di
contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezioneSacchetto da 0,5 kg- n°8 per cartoneConservabilità18 mesi in confezione originale ed integra

32581601300



