

Nome: CHELLIES ROSSE 13-14

Denominazione di vendita: Perle in gel per decorazione

Codice: P434.V1

Marchio: CRESCO ITALIA

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Decorazione di frollini, biscotteria, Petit Fours, Plum Cake, torte, torte gelato, gelateria, ecc.
Caratteristiche:	Si utilizzano ante cottura Non induriscono durante la cottura Effetto lucido e brillante Resistono alla congelazione Calibro 13/14
Modalità d'uso:	prodotto pronto all'uso come guarnizione di dolci, gelati, semifreddi; dosaggio a piacere.
Ingredienti:	sciropo di glucosio - zucchero - acqua - gelificante: E401 - correttore di acidità: E296 - amido modificato - agenti di resistenza: E341, E339 - olio di cocco - aroma - addensante: E415 - colorante: E129 (può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini)
Cross contamination:	ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Vaschetta	
Peso Netto:	2 kg	
Condizioni di stoccaggio:	Conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Eventuali variazioni di colore non compromettono la qualità del prodotto.	
TMC (termine minimo di conservazione)	24 mesi	Imballo Primario/ Primary Packaging

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Perle in gel calibro 13/14
Colore:	Rosso Brillante
Odore:	Fragola
Gusto/Aroma:	Fragola

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH: 3-4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.: 5000 ufc/g max

E.Coli: 10 ufc/g max

Lieviti: 200 ufc/g max

Muffe: 200 ufc/g max

Salmonella: Assente /25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia: kJ 1261

Kcal 297

Grassi: g 0,3

di cui acidi grassi saturi g 0,3

Carboidrati: g 72,0

di cui zuccheri g 59,0

Proteine: g 0,0**Sale:** g 0,3

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE**Kosher:** NO**Halal:** NO**Vegani*:** SI**Vegetariani**:** SI

* non contiene alimenti di origine animale

** non contiene alimenti di origine animale, ad eccezione di latte e derivati, uova e miele. Il caglio di origine animale e altri additivi di lavorazione di origine animale non sono ammessi

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato.

Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori.

Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 2 del: 11/03/2022

Stampato il: 30/01/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011**Sostanza**

Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

-

Crostacei e prodotti a base di crostacei

-

Uova e prodotti a base di uova

-

Pesce e prodotti a base di pesce

-

Arachidi e prodotti a base di arachidi

-

Soia e prodotti a base di soia

-

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

-

Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti

-

Sedano e prodotti a base di sedano

-

Senape e prodotti a base di senape

-

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

-

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

-

Lupini e prodotti a base di lupini

-

Molluschi e prodotti a base di molluschi

-

Contaminazione crociata: ASSENTE**+** Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.