

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE</b>	<b>26090</b>	<b>TIPO PRODOTTO</b>	<b>VARIEGATO</b>
<b>NOME</b>	<b>SALSA PER PANNA COTTA</b>		



### PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta al gusto di caramello per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	Tal quale
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI</b> (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	Sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, aroma naturale, addensante: carragenina, aromi  Può contenere tracce di soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marrone scuro

CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)					
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:			
UMIDITA'	Max 25 %	<b>ENERGIA</b>	<b>KJ</b>	1258,5	0	0	0
GRASSI	0 %		<b>kcal</b>	300,8	0	0	0
CENERI	Max 0,5 %	<b>GRASSI</b>	<b>g</b>	0	0	0	0
SOLUBILITA'	Il prodotto si utilizza tal quale	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b>	0	0	0	0
pH	4,7 +/- 0,5	<b>CARBOIDRATI</b>	<b>g</b>	75,2	0	0	0
		<b>di cui zuccheri</b>	<b>g</b>	56,9	0	0	0
		<b>PROTEINE</b>	<b>g</b>	0	0	0	0
		<b>SALE</b>	<b>g</b>	0,02	0	0	0

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g

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

<b>TIPO DI CONFEZIONE</b>	Secchiello da 2,5 Kg; 2 per cartone
<b>CONSERVABILITA'</b>	36 mesi in confezione originale e integra
<b>PESO DEL CAMPIONE</b>	200g

259600



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

