


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14092	TIPO PRODOTTO	PASTA			
NOME	BIANCOCIOC					
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO						
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di cioccolato bianco per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria					
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100 /130g prodotto + 1kg Base bianca					
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<p>Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.</p> <p>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno</p> <p>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole</p>					
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE)1169/2011)	<p>Zucchero, olio di semi di girasole, latte magro in polvere, grassi vegetali (palma), panna in polvere, aromi, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia</p> <p><u>Può contenere uova, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u></p>					
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco.					
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:		
UMIDITA'	Max 1 %	ENERGIA	KJ 2484,7	0	0	0
GRASSI	40,6 %		kcal 593,9	0	0	0
CENERI	1,5 %	GRASSI	g 40,6	0	0	0
SOLUBILITA'	buona a freddo in latte	di cui acidi grassi saturi	g 10	0	0	0
		CARBOIDRATI	g 51,1	0	0	0
		di cui zuccheri	g 49,7	0	0	0
		PROTEINE	g 6,1	0	0	0
		SALE	g 0,2	0	0	0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE						
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g					
MUFFE	< 100 ufc/g					
LIEVITI	< 100 ufc/g					
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g					
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g					
SALMONELLA	Assente in 25 g					
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>						
TIPO DI CONFEZIONE	Lattina da 6kg ; 2 per cartone.					
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezioni originali ed integre					
PESO CAMPIONE	200 g					