MEC3 The Genuine Company
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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: **14179** **TIPO PRODOTTO:** **VARIEGATO**

senza glutine / gluten free

Nome: **QUELLA®**

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Crema spalmabile al gusto di nocciole e cacao da degustarsi tal quale e da utilizzarsi in pasticceria, gelateria e dolciaria in genere.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	a piacere
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.
CONSIGLI	Per un corretto utilizzo del prodotto, si consiglia di vuotare l'intera latta nella vaschetta del gelato e porla in vetrina a -15°C. Dopo circa 3 ore il prodotto avrà raggiunto una consistenza ideale. Per una più rapida preparazione, si consiglia di mettere la vaschetta nell'abbattitore a -40°C per circa 20/25 minuti e poi riportarla in vetrina a -15°C.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	zucchero, oli vegetali (girasole, palma), pasta di NOCCIOLE, cacao in polvere, LATTE magro in polvere, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), proteine del LATTE, aromi. PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	**VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)**	
	per 100 g di prodotto	
	ENERGIA kJ	2.342
	ENERGIA kcal	562
	GRASSI g	36,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	6,00
	CARBOIDRATI g	53,00
	DI CUI ZUCCHERI g	51,00
	PROTEINE g	5,00
	SALE g	0,08

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 (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Lattina in banda stagnata da 6 kg; 2 per cartone
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra
Peso del campione	400 g

27671417900

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.