

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14568	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO		
Nome:	QUELLA CHE				
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO					
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Crema splamabile al gusto di nocciola e cacao da degustarsi tal quale e da utilizzarsi in pasticceria, gelateria e dolceria in genere, realizzata con oli vegetali non derivanti dalla palma.				
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.				
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, olio vegetale (girasole), pasta di NOCCIOLE, cacao in polvere, LATTE magro in polvere, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), burro di cacao, proteine del LATTE, aromi. PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.				
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone				
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE			VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
			per 100 g di prodotto		
Umidità	Max 1 %	ENERGIA kJ	2.342		
Grassi	36,0 %	ENERGIA kcal	562		
Ceneri	Max 2 %	GRASSI g	36,00		
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	4,50		
		CARBOIDRATI g	53,00		
		DI CUI ZUCCHERI g	51,00		
		PROTEINE g	5,20		
		SALE g	0,10		
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 CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari					
Tipo di confezione	Lattina in banda stagnata da 6 kg; 2 per cartone				
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra				
Peso del campione	200 g				

355700