

## 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

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 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 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Lattina in banda stagnata da 6 kg; 2 per cartone
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra
<b>Peso del campione</b>	200 g

355700