

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 14677

TIPO PRODOTTO: VARIEGATO



NOME:

QUELLA® CRUNCHY

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO Crema spalmabile al gusto di nocciole e cacao dalla croccantezza inimitabile da degustarsi tal quale e da utilizzarsi in pasticceria, gelateria e dolciaria in genere.

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), crispies di riso 15,0%(farina di riso, zucchero, farina di mais, destrosio, sale), pasta di **nocciola**, cacao in polvere, **latte** magro in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), burro di cacao, **lattosio**, proteine del **latte**, aromi.

Può contenere uova, mandorle, noci, noci di acagiu', pistacchi, arachidi e semi di sesamo.

COLORE DEL PRODOTTO Marrone

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	Per 100 g di prodotto
	ENERGIA KJ 2.308
	ENERGIA Kcal 553
	GRASSI g 34,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 4,40
	CARBOIDRATI g 56,00
	DI CUI ZUCCHERI g 43,00
	PROTEINE g 4,70
	SALE g 0,35

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 5 Kg; 2 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra
Peso del campione	200 g

11481467700