


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14856	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO	
Nome:	QUELLA® DARK			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	L'originale crema spalmabile al gusto di cioccolato fondente Santo Domingo, da degustarsi tal quale e da utilizzarsi in pasticceria, gelateria e dolceria 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), cacao magro in polvere Repubblica Dominicana, cacao magro in polvere, sciroppo di glucosio, maltodestrine, massa di cacao Repubblica Dominicana, emulsionante (lecitina di girasole), aromi. PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
COLORE DEL PRODOTTO	Nero

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.419
	ENERGIA kcal 581
	GRASSI g 39,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 5,70
	CARBOIDRATI g 52,00
	DI CUI ZUCCHERI g 43,00
	PROTEINE g 3,20
	SALE g 0,32

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	Latta da 6 kg; 2 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

24401485655