



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14680	TIPO PRODOTTO	VARIEGATO		
NOME	QUELLA MILKY				
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO					
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Crema spalmabile al gusto di cioccolato al latte da degustarsi tal quale e da utilizzarsi in pasticceria, gelateria e dolceria in genere				
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	A piacere				
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.				
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				
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	Olio vegetale (girasole), zucchero, sciroppo di glucosio, latte magro in polvere (7,3%), latte intero in polvere (4,6%), cacao in polvere, amido modificato, lattosio , panna in polvere, maltodestrine, proteine del latte , burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia , aromi, sale. <u>Può contenere uova, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>				
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone chiaro				
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	1,5 %	ENERGIA	KJ 2387,0	0,0	
GRASSI	38,0 %		kcal 573,0	0,0	
CENERI	1,7 %	GRASSI	g 38,0	0,0	
SOLUBILITA'	il prodotto si usa tal quale	di cui acidi grassi saturi	g 6,5	0,0	
		CARBOIDRATI	g 52,0	0,0	
		di cui zuccheri	g 42,0	0,0	
		PROTEINE	g 5,1	0,00	
		SALE	g 0,17	0,00	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 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				
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra				
PESO DEL CAMPIONE	200				

354600