

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14585	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO
Nome:	QUELLA® PEANUT		
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO			
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Crema spalmabile all'arachide da degustarsi tal quale e da utilizzarsi in pasticceria, gelateria e dolceria in genere.		
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	a piacere		
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)	pasta di ARACHIDI 35,0%, olio vegetale (girasole), zucchero, siero di LATTE in polvere, sciroppo di glucosio, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), sale. PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO.		
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone chiaro		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
	per 100 g di prodotto		
	ENERGIA kJ	2.478	
	ENERGIA kcal	596	
	GRASSI g	43,00	
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	6,20	
	CARBOIDRATI g	40,00	
	DI CUI ZUCCHERI g	34,00	
	PROTEINE g	11,00	
	SALE g	0,37	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g		
MUFFE	< 300 ufc/g		
LIEVITI	< 300 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 da 6 kg; 2 per cartone		
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra		
Peso del campione	200 g		

27791458503

