

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14431	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO	
Nome:	QUELLA® WHITE			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Crema spalmabile al gusto di cioccolato bianco 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)	zucchero, olio di semi di girasole, sciroppo di glucosio, oli vegetali (girasole, palma), LATTE magro in polvere, LATTE intero in polvere, LATTOSIO, PANNA in polvere, maltodestrine, burro di cacao, proteine del LATTE, pasta di NOCCIOLA, grasso vegetale (palma), emulsionante (lecitina di SOIA), aromi. PUÒ CONTENERE UOVO, MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
Solubilità	il prodotto si utilizza tal quale	ENERGIA kJ	2.438
		ENERGIA kcal	585
		GRASSI g	39,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	8,30
		CARBOIDRATI g	54,00
		DI CUI ZUCCHERI g	46,00
		PROTEINE g	4,50
		SALE g	0,14

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 1831/2006 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
Peso del campione	200 g



The Genuine Company

Optima Spa con unico socio

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

22601443100



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

