



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE</b>	<b>14477</b>	<b>TIPO PRODOTTO</b>	<b>PASTA</b>			
<b>NOME</b>	<b>QUELLO</b>					
<b>PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO</b>						
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Crema spalmabile al gusto di caramello da degustarsi tal quale e da utilizzarsi in pasticceria, gelateria e dolceria in genere.					
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	Tal quale					
<b>CONSIGLI</b>	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. Rimescolare con strumenti puliti ed asciutti prima di ogni utilizzo. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno.					
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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					
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI</b> (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	Oli vegetali (girasole, palma), zucchero, zucchero caramellato, <b>latte</b> intero in polvere, <b>latte</b> magro in polvere, sciroppo di glucosio, maltodestrine, preparato aromatico al caramello (zucchero, sciroppo di glucosio, <b>burro</b> , <b>panna</b> ), burro di cacao, grassi vegetali (palma), emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale.  <u>Può contenere uova, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>					
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marrone chiaro					
<b>CARATTERISTICHE FISICHE CHIMICO</b>		<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)</b>				
			<b>Per 100 g di prodotto</b>	<b>Per 100 g di gelato:</b>		
<b>UMIDITA'</b>	Max 0,9 %	<b>ENERGIA</b>	<b>KJ</b>	2524	0	0
<b>GRASSI</b>	43 %		<b>kcal</b>	607	0	0
<b>CENERI</b>	Max 1,17 %	<b>GRASSI</b>	<b>g</b>	43	0	0
<b>SOLUBILITA'</b>	il prodotto si utilizza tal quale	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b>	9,1	0	0
		<b>CARBOIDRATI</b>	<b>g</b>	50	0	0
		<b>di cui zuccheri</b>	<b>g</b>	45	0	0
		<b>PROTEINE</b>	<b>g</b>	4,9	0	0
		<b>SALE</b>	<b>g</b>	0,15	0	0
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>						
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5000 ufc/g					
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g					
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g					
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g					
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g					
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g					
<b>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</b>						
<b>TIPO DI CONFEZIONE</b>	Lattina in banda stagnata da 6 kg; 2 per cartone.					
<b>CONSERVABILITA'</b>	24 mesi in confezione originale e integra					
<b>PESO DEL CAMPIONE</b>	200 g					

276700



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.

