

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

| | | | |
|----------------|-------------------------|-----------------------|--------------|
| CODICE: | 24096 | TIPO PRODOTTO: | SALSA |
| Nome: | TOPPING VANIGLIA | | |



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

| | |
|--|--|
| DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO | Preparazione dolciaria in pasta, al gusto di vaniglia, per la variegatura in gelateria e pasticceria |
| 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. |
| INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011) | sciropo di glucosio, LATTE condensato zuccherato, zucchero, LATTE parzialmente scremato UHT, maltodestrine, destrosio, alcool, amido modificato, acqua, aromi, estratto di vaniglia 0,1%, aroma naturale, baccelli di vaniglia macinati, colorante (norbissina di annatto). PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI. |
| COLORE DEL PRODOTTO | Giallo Chiaro |

| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) |
|---------------------------------|--|
| | per 100 g di prodotto |
| pH 6 +/- 0,2 | ENERGIA kJ 1.304 |
| | ENERGIA kcal 308 |
| | GRASSI g 2,30 |
| | DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 1,50 |
| | CARBOIDRATI g 68,00 |
| | DI CUI ZUCCHERI g 50,00 |
| | PROTEINE g 2,30 |
| | SALE g 0,09 |

| 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 | Bottiglia di plastica da 1 kg ; 6 per cartone. |
| Conservabilità | 24 mesi in confezione originale integra |
| Peso del campione | 100 g |

19102409600