

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	24113	TIPO PRODOTTO:	SALSA
Nome:	TOPPING ALBICOCCA		



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Preparazione dolciaria in pasta 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, zucchero, acqua, succo concentrato di albicocca 3,0%, amido modificato, addensante (pectina), acidificante (acido citrico), colorante (caroteni), aromi. PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Arancio

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
pH 3,3 +/- 0,2	ENERGIA kJ 1.159
	ENERGIA kcal 273
	GRASSI g 0,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 0,00
	CARBOIDRATI g 68,00
	DI CUI ZUCCHERI g 51,00
	PROTEINE g 0,00
	SALE g 0,02

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 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

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

20392411300

