



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	24081	TIPO PRODOTTO	SALSA		
NOME	TOPPING FRAGOLA				
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	<p>Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.</p> <p>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno</p> <p>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole</p>				
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE)1169/2011)	<p>Sciroppo di glucosio, zucchero, purea di fragole congelate (15%), acqua, fragole congelate (5%), acidificante: acido citrico, addensanti: agar-agar, pectina, aroma naturale, aroma, coloranti: antociani</p> <p><u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u></p>				
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso				
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	30 %	ENERGIA	KJ 1173	0	0
GRASSI	0 %		kcal 276	0	0
CENERI	1 %	GRASSI	g 0	0	0
SOLUBILITA'	Il prodotto si utilizza tal quale	di cui acidi grassi saturi	g 0	0	0
pH	2,7 +/- 0,5	CARBOIDRATI	g 69	0	0
		di cui zuccheri	g 53	0	0
		PROTEINE	g 0	0	0
		SALE	g 0	0	0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g				
MUFFE	< 100 ufc/g				
LIEVITI	< 100 ufc/g				
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g				
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g				
SALMONELLA	Assente in 25 g				
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>					
TIPO DI CONFEZIONE	Bottiglia da 1Kg; 6 per cartone				
CONSERVABILITA'	30 mesi in confezione originale ed integra				
PESO CAMPIONE	100g				

023700