

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CODICE:** 14764 **TIPO PRODOTTO:** VARIEGATO

**Nome:** VARIEGATO CROKKY

senza  
glutine  
gluten  
free

### PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO** Semilavorato in pasta con croccante alla mandorla per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria

**DOSAGGIO PER L'IMPIEGO** PER SVILUPPARE GELATO: 100 g prodotto + 1 Kg base bianca  
 PER VARIEGARE: 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.

**INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)** oli vegetali (girasole, palma), croccante alla MANDORLA 20,0%(zucchero, MANDORLE 40%), zucchero, pasta di MANDORLE, zucchero caramellato, siero di LATTE in polvere, sciroppo di glucosio, LATTE magro in polvere, maltodestrine, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi.

**PUÒ CONTENERE:** UOVO, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

**COLORE DEL PRODOTTO** Nocciola

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
<b>ENERGIA kJ</b>		2.298
<b>ENERGIA kcal</b>		551
<b>GRASSI g</b>		35,00
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>		4,90
<b>CARBOIDRATI g</b>		51,00
<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>		46,00
<b>PROTEINE g</b>		6,90
<b>SALE g</b>		0,21

### 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 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

**Tipo di confezione** Secchiello da 2,8 Kg; n° 2 per cartone

**Conservabilità** 24 mesi in confezione originale integra

**Peso del campione** 200 g

21881476400