

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>14175</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>VARIEGATO</b>
<b>Nome:</b>	<b>VARIEGATO 5 CEREALI BIANCO</b>		

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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	Tal quale
<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 (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, palma), LATTE magro in polvere, fiocchi di FRUMENTO e SOIA (farina di FRUMENTO 2,22%*, crusca di FRUMENTO 0,6%*, farina di SOIA 0,6%*, zucchero, sale, fruttosio, malto d' ORZO 0,01%*), siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, crispies di riso (farina di riso 1,6%*, zucchero, farina di mais 0,22%*, destrosio, sale), bastoncini di crusca di FRUMENTO (crusca di FRUMENTO 1,6%*, zucchero, farina di FRUMENTO maltato 0,07%*, sale), crispies al cacao (farina di FRUMENTO 0,8%*, farina di riso 0,36%*, farina di AVENA 0,24%*, farina di malto d'ORZO 0,24%*, zucchero, cacao magro in polvere 0,14%*, farina di mais 0,06%*, sale), burro di cacao, LATTE intero in polvere, amido, proteine del LATTE, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi. * sul totale del semilavorato PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	<b>ENERGIA kJ</b> 2.439
	<b>ENERGIA kcal</b> 585
	<b>GRASSI g</b> 39,00
	<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b> 8,40
	<b>CARBOIDRATI g</b> 53,00
	<b>DI CUI ZUCCHERI g</b> 45,00
	<b>PROTEINE g</b> 4,90
	<b>SALE g</b> 0,24

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 10.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 200 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 200 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Secchiello da 4kg; 2 per cartone.
<b>Conservabilità</b>	36 mesi in confezioni originale integra



**Optima Spa con unico socio**  
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento  
di Cone Investments Uk Ltd.  
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy  
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411  
Fax +39 0541 859412  
email: [mec3@mec3.it](mailto:mec3@mec3.it)  
[www.mec3.com](http://www.mec3.com)



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

**Peso del campione**

**200 g**

**19511417500**



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.

