

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14349	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO
Nome:	VARIEGATO WAFER		
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO			
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in 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)	zucchero, olio vegetale (girasole), pasta di NOCCIOLE, siero di LATTE in polvere, LATTE magro in polvere, wafer 6,0%(farina di GRANO tenero, olio vegetale (cocco), emulsionante (lecitina di SOIA), sale, agente lievitante (bicarbonato di sodio)), cacao in polvere, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi. PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.		
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
	per 100 g di prodotto		
	ENERGIA kJ	2.386	
	ENERGIA kcal	572	
	GRASSI g	37,00	
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	4,20	
	CARBOIDRATI g	53,00	
	DI CUI ZUCCHERI g	47,00	
	PROTEINE g	6,00	
	SALE g	0,19	
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	Lattina da 5 Kg		
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra		
Peso del campione	200 g		

16591434900