

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 www.mec3.com



NTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSER

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 14972 **TIPO PRODOTTO:** VARIEGATO



Nome: SALTY CARAMEL CREAM

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Semilavorato in pasta per la preparazione 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.

Caramello

Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.

INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011) oli e grassi vegetali (girasole, colza, palma), zucchero, zucchero caramellato 16,0%, LATTE intero in polvere, granella di caramello croccante (caramello

(zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, BURRO, PANNA, sale), agente lievitante: bicarbonato di sodio), LATTE magro in polvere, sciroppo di glucosio, maltodestrine, preparato aromatico al caramello (zucchero, sciroppo di glucosio, BURRO, PANNA), emulsionante (lecitina di SOIA), aroma naturale, sale.

PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI

ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

COLORE DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
	ENERGIA kJ	2.347
	ENERGIA kcal	563
	GRASSI g	36,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	6,80
	CARBOIDRATI g	55,00
	DI CUI ZUCCHERI g	48,00
	PROTEINE g	4,70
	SALE q	0,63

CARICA BATTERICA TOTALE < 5.000 ufc/g MUFFE < 100 ufc/g	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
MUFFE < 100 ufc/g	CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g	
	MUFFE	< 100 ufc/g	
LIEVITI < 100 ufc/g	LIEVITI	< 100 ufc/g	
ENTEROBATTERI < 100 ufc/g	ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g	
STAPHILOCOCCUS AUREUS < 20 ufc/g	STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g	
SALMONELLA Assente in 25 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		
o di confezione	Latta da 6 kg, 2 per cartone	
o ai comezione	Latta da o kg, z per cartone	

Conservabilità 24 mesi in confezione originale integra

20821497200



