

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.
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 Caramello

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 g 0,63

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 Latta da 6 kg, 2 per cartone

Conservabilità 24 mesi in confezione originale integra

20821497200