

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>14996</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>VARIEGATO</b>	
<b>Nome:</b>	<b>VARIEGATO POP CORN CHOCO-COCONUT</b>			

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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta al gusto di cioccolato con pop corn caramellato e granella di cocco rapè tostato, per la variegatura di gelato artigianale e 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 vegetali (girasole, palma), pop corn al caramello 10,0%(zucchero, chicchi di mais, sciroppo di glucosio, BURRO, sale, aroma, sciroppo di zucchero caramellato 0,1%, lecitina di SOIA), pasta di NOCCIOLE, LATTE magro in polvere, cacao magro in polvere, cocco essiccato tostato 3,0%(cocco essiccato 68%, zucchero, destrosio, sale), cacao in polvere, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), proteine del LATTE, aromi. PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marrone

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.299
	ENERGIA kcal 551
	GRASSI g 34,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 6,30
	CARBOIDRATI g 55,00
	DI CUI ZUCCHERI g 51,00
	PROTEINE g 4,90
	SALE g 0,18

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 20.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 100 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 (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Secchiello da 3 Kg; 2 per cartone
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra

18531499600