

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14997	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO
Nome:	BREZEL CREAM		

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al brezel, per la preparazione di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	per il gelato: 90 g prodotto + 1 kg base bianca. Per variegare: 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)	olio vegetale (girasole), polvere di brezel 18,0%(farina di FRUMENTO, sale, olio vegetale (girasole), farina di FRUMENTO maltata, lievito, correttore di acidità (E524)), zucchero, granella di brezel 13,7%(farina di FRUMENTO, sale, olio vegetale (girasole), farina di FRUMENTO maltata, lievito, correttore di acidità (E524)), sciroppo di glucosio, zucchero caramellato, LATTOSIO, LATTE magro in polvere, grasso vegetale (palma), proteine del LATTE, maltodestrine, emulsionante (lecitina di SOIA). PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone chiaro dorato

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.379
	ENERGIA kcal 571
	GRASSI g 37,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 5,30
	CARBOIDRATI g 54,00
	DI CUI ZUCCHERI g 25,00
	PROTEINE g 4,90
	SALE g 1,20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 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 (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Secchiello da 4 kg; 2 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

24731499700