

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	18702	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO		
Nome:	VELVET RASPBERRY				

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta con purea di lampone, per la variegatura di gelato artigianale, e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	A piacere.
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)	purea di lamponi congelata 40,0%, zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, acidificanti (acido citrico, acido malico), addensanti (agar-agar, pectina), aromi, aroma naturale, colorante (antociani). PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
pH 2,7 +/-0,2	ENERGIA kJ 1.141
	ENERGIA kcal 269
	GRASSI g 0,20
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 0,00
	CARBOIDRATI g 65,00
	DI CUI ZUCCHERI g 56,00
	PROTEINE g 0,00
	SALE g 0,00

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 (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Secchiello da 5 kg, 2 per cartone.
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

17031870200