


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	18708	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO	
Nome:	VARIEGATO LIMONCELLO			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta con liquore Limoncello per la variegatura 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.
CONSIGLI	Visto la particolare tipologia di prodotto per una miglior farcitura/decorazione del gelato si consiglia di mantenere il prodotto in frigorifero +2/+4°C.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	liquore limoncello 27% vol. (35%), sciroppo di glucosio, zucchero, LATTE condensato zuccherato, PANNA concentrata, acqua, amido modificato, emulsionante (lecitina di girasole), addensanti (agar-agar, pectina), acidificante (acido lattico), aroma naturale, aroma naturale di limone. PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
ENERGIA kJ		1.346
ENERGIA kcal		320
GRASSI g		7,90
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g		5,20
CARBOIDRATI g		50,00
DI CUI ZUCCHERI g		37,00
PROTEINE g		1,20
SALE g		0,06

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 4,5 kg, 2 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

27531870800