

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>18708</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>VARIEGATO</b>	
<b>Nome:</b>	<b>VARIEGATO LIMONCELLO</b>			

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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta con liquore Limoncello per la variegatura di gelato artigianale e per 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>CONSIGLI</b>	Visto la particolare tipologia di prodotto per una miglior farcitura/decorazione del gelato si consiglia di mantenere il prodotto in frigorifero +2/+4°C.
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	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.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Giallo

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

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 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 4,5 kg, 2 per cartone
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra

27531870800