

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	18740	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO
Nome:	VARIEGATO DUBAI CHOCOLATE		

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di pistacchio per la variegatura di gelato artigianale, e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria per realizzare il gusto della barretta "Dubai Chocolate".
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	Per variegare: a piacere. Per il gelato: 100 g + 1 kg base bianca
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)	oli e grassi vegetali (girasole, palma), zucchero, kataifi (farina di FRUMENTO, acqua, sale, amido di FRUMENTO, olii vegetali (girasole), emulsionante (lecitina di SOIA), acidificante (acido citrico)), pasta di PISTACCHI, sciroppo di glucosio, maltodestrine, siero di LATTE in polvere, LATTE magro in polvere, emulsionante (lecitina di girasole), sale. PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
COLORE DEL PRODOTTO	Verde chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
ENERGIA kJ		2.274
ENERGIA kcal		545
GRASSI g		35,00
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g		5,20
CARBOIDRATI g		50,00
DI CUI ZUCCHERI g		30,00
PROTEINE g		7,00
SALE g		0,40

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 ufc/g
MUFFE	< 500 ufc/g
LIEVITI	< 500 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	Latta da 5,5 kg; 2 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

35341874000