

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	15105	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO	
Nome:	VARIEGATO MILK & CREAM			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta con panna e con inclusioni di latte magro granulare, 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.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	olio vegetale (girasole), zucchero, LATTE intero in polvere, LATTE magro in polvere granulare 10,0%, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, LATTE magro in polvere, PANNA concentrata 1,0%, proteine del LATTE, emulsionante (lecitina di girasole), aroma naturale, aromi. PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
ENERGIA kJ		2.476
ENERGIA kcal		595
GRASSI g		42,00
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g		7,20
CARBOIDRATI g		46,00
DI CUI ZUCCHERI g		45,00
PROTEINE g		8,20
SALE g		0,31

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

19141510500