

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>18727</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>VARIEGATO</b>	 
<b>Nome:</b>	<b>VELVET KAKI</b>			

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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta con purea di cachi per il decoro e la variegatura di gelato artigianale, semifreddi, torte in pasticceria.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	A piacere.
<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>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	purea di cachi 40,0%, zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, addensanti (agar-agar, pectina), acidificante (acido lattico), conservante (sorbato di potassio), colorante (caroteni), aromi.  PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Giallo paglierino

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
pH	4,3 +/-0,2	<b>ENERGIA kJ</b>	1.113
		<b>ENERGIA kcal</b>	262
		<b>GRASSI g</b>	0,10
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	0,00
		<b>CARBOIDRATI g</b>	65,00
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	55,00
		<b>PROTEINE g</b>	0,00
		<b>SALE g</b>	0,01

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 5 kg, 2 per cartone.
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra

21541872700