

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	18762	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO
Nome:	VARIEGATO MAMA QUE BUENA DARK		

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di cioccolato fondente con cialda di wafer, 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)	zucchero, olio vegetale (girasole), cacao magro in polvere, wafer 4,0%(farina di GRANO tenero, olio vegetale (cocco), emulsionante (lecitina di SOIA), sale, agente lievitante (bicarbonato di sodio)), sciroppo di glucosio, maltodestrine, pasta di cacao, emulsionante (lecitina di girasole), aromi. PUÒ CONTENERE: LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SENAPE.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
ENERGIA kJ		2.336
ENERGIA kcal		561
GRASSI g		37,00
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g		5,50
CARBOIDRATI g		51,00
DI CUI ZUCCHERI g		41,00
PROTEINE g		3,80
SALE g		0,34

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	Latta da 5 kg; 2 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

21751876200