

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 15137 **TIPO PRODOTTO:** VARIEGATO



Nome: VARIEGATO CHOCOPECAN

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO Semilavorato in pasta al gusto di cioccolato al latte con granella di noce pecan caramellata 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.
Richiedere 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, granella di NOCE PECAN caramellata 15,0%(zucchero, NOCI DI PECAN, grasso del LATTE, sale), sciroppo di glucosio, LATTE magro in polvere, LATTE intero in polvere, cacao magro in polvere, amido modificato, LATTOSIO, PANNA in polvere, maltodestrine, proteine del LATTE, emulsionante (lecitina di SOIA), burro di cacao, aromi, aroma naturale, sale.

PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

COLORE DEL PRODOTTO Marrone chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.354
	ENERGIA kcal 565
	GRASSI g 37,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 5,60
	CARBOIDRATI g 52,00
	DI CUI ZUCCHERI g 44,00
	PROTEINE g 5,00
	SALE g 0,22

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 Secchiello da 4,5 kg; 2 per cartone

Conservabilità 24 mesi in confezione originale integra

21251513700