



The Genuine Company

**Optima Spa con unico socio**

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy  
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411  
Fax +39 0541 859412  
email: [mec3@mec3.it](mailto:mec3@mec3.it)  
[www.mec3.com](http://www.mec3.com)



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>18752</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>VARIEGATO</b>
<b>Nome:</b>	<b>VARIEGATO DUBAI CARAMEL CHOCOLATE</b>		

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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta con kataifi e croccanti inclusioni di caramello per la variegatura di gelato artigianale, e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria, per realizzare il gusto della variante della barretta "Dubai Chocolate" al caramello.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	Tal quale
<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>	oli e grassi vegetali (girasole, palma), kataifi 15,0%(farina di FRUMENTO, acqua, sale, amido di FRUMENTO, emulsionante (lecitina di SOIA), acidificante (acido citrico)), zucchero, zucchero caramellato, LATTE intero in polvere, LATTE magro in polvere, granella di caramello croccante 5,0%(caramello (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, BURRO, PANNA, sale), agente lievitante (bicarbonato di sodio)), sciroppo di glucosio, maltodestrine, preparato aromatico al caramello (zucchero, sciroppo di glucosio, BURRO, PANNA), emulsionante (lecitina di SOIA), aroma naturale.  PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Caramello

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
ENERGIA kJ	2.269
ENERGIA kcal	544
GRASSI g	35,00
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	6,40
CARBOIDRATI g	52,00
DI CUI ZUCCHERI g	38,00
PROTEINE g	5,30
SALE g	0,56

### 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>	Latta da 5,5 Kg; 2 per cartone
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra

15751875200