

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE 14311 A

TIPO PRODOTTO

VARIEGATO

NOME

VARIEGATO MOU

senza
glutine
gluten
free

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO Semilavorato in pasta al gusto di mou 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)

Latte condensato zuccherato, sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, amido modificato, colorante: caramello (E150c), emulsionante: lecitina di **soia**, aromi, sale.

Può contenere uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

COLORE DEL PRODOTTO

Marrone chiaro.

| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | | INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi) | | | |
|---------------------------------|-------------|---|-------------------|----------------------|---|
| | | Per 100 g di prodotto | | Per 100 g di gelato: | |
| UMIDITA' | max 22 % | ENERGIA | KJ 1362,7 | 0 | 0 |
| GRASSI | 3,4 % | | kcal 325,7 | 0 | 0 |
| CENERI | 1 % | GRASSI | g 3,4 | 0 | 0 |
| pH | 5, 5+/- 0,3 | di cui acidi grassi saturi | g 1,8 | 0 | 0 |
| | | CARBOIDRATI | g 70,7 | 0 | 0 |
| | | di cui zuccheri | g 54,2 | 0 | 0 |
| | | PROTEINE | g 3,2 | 0 | 0 |
| | | SALE | g 0,16 | 0 | 0 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE < 5000 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 CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

TIPO DI CONFEZIONE Secchiello da 3 kg; 2 per cartone.

CONSERVABILITA' 30 mesi in confezione originale e integra

PESO DEL CAMPIONE 200 g



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.

