

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 53713

**TYPE DE PRODUIT: PÂTES
CONCENTRÉES**



Nom:

PASTA CROCOCO'

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit semi-fini en pâte au goût de crème chantilly pour la préparation de glace artisanale et pour la pâtisserie.

POSOLOGIE 50 g produit + 1 kg de base blanche.

CONDITIONS D'UTILISATION Manipulez le produit avec des instruments propres et secs.
 Refermez l'emballage après chaque utilisation en nettoyant les résidus de produit à l'extérieur.
 Tenir à l'écart des sources de chaleur, ne pas exposer à la lumière directe du soleil.

INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES (Selon Reg. (UE) 1169/2011) sirop de glucose, sucre, eau, LAIT condensé sucré, jaune d'OEUF pasteurisé, amidon modifié, arômes, sel, colorant (caroténoïdes).

PEUT CONTENIR: SOJA, AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES.

COULEUR DU PRODUIT Orange

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
		Pour 100 g de produit	
pH	5.85	ÉNERGIE kJ	1.178
Solubilité	Bonne dans le lait à froid	ÉNERGIE kcal	278
		GRAISSES g	3,40
		DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	1,40
		GLUCIDES g	59,00
		DONT SUCRES g	45,00
		PROTEÍNES g	2,30
		SEL g	1,10

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE < 5.000 ufc/g

MOISSURES < 100 ufc/g

LEVURES < 100 ufc/g

ENTÉROBACTÉRIE < 100 ufc/g

STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 20 ufc/g

SALMONELLE absente en 25 g

Le produit est conforme à la réglementation CE 1881/2006 et aux mises à jour ultérieures sur les contaminants dans les produits alimentaires

Type d'emballage Seau de 2,8 kg; 2 par carton

Conservation 24 mois dans l'emballage d'origine intact

28795371300

PRODUCT SPECIFICATION SHEET

CODE:	53712	TYPE OF PRODUCT:	VARIEGATE
Name:	VARIEGATO CROCOCO'		
PRODUCT FOR PROFESSIONAL USE , NOT INTENDED FOR RETAIL SALE			
NAME OF FOOD	Spreadable milk chocolate flavoured cream with crunchy flakes of crumbled crêpes, for variegating artisan gelato and for filling semifreddos and cakes in pastry-making		
DOSAGE	as desired.		
HOW TO HANDLE	Handle the product using clean, dry utensils. Close the packaging after use removing any possible residue of the product externally. Store away from heat sources and do not expose to direct sunlight .		
INGREDIENTS & ALLERGENS (according to Reg. (EU) 1169/2011)	vegetable oil (sunflower), sugar, crumbled crêpes 20,0%(WHEAT flour, sugar, vegetable fats (sunflower, rapeseed) in variable proportion, MILK fat, MILK sugar, MILK proteins, salt, malt extracts (BARLEY), raising agent (E500ii), emulsifier (sunflower lecithin), antioxidant (E306)), dried glucose syrup, skimmed MILK powder, whole MILK powder, low-fat cocoa powder, modified starch, LACTOSE, maltodextrin, CREAM powder, cocoa butter, MILK proteins, emulsifier (SOYBEAN lecithin), flavourings, salt. MAY CONTAIN: EGG, ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PECAN NUTS, PISTACHIO NUTS, PEANUTS, SESAME SEEDS.		
COLOUR OF PRODUCT	pale brown		
CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS		NUTRITION FACTS (average values)	
	Per 100 g of product		
	ENERGY kJ		2.290
	ENERGY kcal		549
	FAT g		33,00
	OF WHICH SATURATES g		5,70
	CARBOHYDRATE g		57,00
	OF WHICH SUGARS g		42,00
	PROTEIN g		5,20
	SALT g		0,34
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
TOTAL BACTERIAL LOAD	< 5.000 cfu/g		
MOULDS	< 100 cfu/g		
YEAST	< 100 cfu/g		
ENTEROBACTERIA	< 100 cfu/g		
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 20 cfu/g		
SALMONELLA	Absent in 25 g		
The product conforms to the EC 1881/2006 regulation and its subsequent updates- concerning contaminants in food			
Type of Packaging	4,5 kg bucket; 1 bucket in the KIT CROCOCO' 14832.		
Shelf life	24 months if kept in original undamaged packaging		
Sample	200 g		

04805371200