

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	24080	TIPO PRODOTTO	SALSA		
NOME	TOPPING GUSTO CIOCCOLATO				
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO					
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Preparazione dolciaria in pasta al gusto di cioccolato per la variegatura in gelateria e 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, sciroppo di glucosio, acqua, cacao in polvere (8%), amido modificato, estratto di cacao, acidificante: acido citrico, sale, conservante: sorbato di potassio, aromi. <u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>				
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro				
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
			Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	29 %	ENERGIA	KJ 1169	0	0
GRASSI	0,9 %		kcal 276	0	0
CENERI	1 %	GRASSI	g 0,9	0	0
pH	6 +/-0,5	di cui acidi grassi saturi	g 0,5	0	0
		CARBOIDRATI	g 64	0	0
		di cui zuccheri	g 50	0	0
		PROTEINE	g 1,8	0	0
		SALE	g 0,13	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	Bottiglia di plastica da 1kg, 6 per cartone.				
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale e integra				
PESO DEL CAMPIONE	100g				

023700