

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	24087	TIPO PRODOTTO:	SALSA	 
Nome:	TOPPING CARAMEL			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Preparazione dolciaria in pasta 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)	caramello 67,0%(sciropo di glucosio, caramello (zucchero, acqua), acqua), sciropo di glucosio, acqua, zucchero, aromi, addensante (agar-agar). PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.			
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone chiaro			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		per 100 g di prodotto		
pH	3,6 +/- 0,5	ENERGIA kJ	1.278	
		ENERGIA kcal	301	
		GRASSI g	0,00	
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00	
		CARBOIDRATI g	75,00	
		DI CUI ZUCCHERI g	66,00	
		PROTEINE g	0,00	
		SALE g	0,00	
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 CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari				
Tipo di confezione	Bottiglia da 1 kg , 6 per cartone			
Conservabilità	30 mesi in confezione originale ed integra.			
Peso del campione	100 g			

13882408701