

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 14028

TIPO PRODOTTO: COPERTURA

NOME:

COPERTURA STRACCIATELLA

senza
glutine
gluten
free

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

**DENOMINAZIONE
DELL'ALIMENTO**

Semilavorato in pasta al gusto di cioccolato fondente per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria con effetto croccante.

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO

A piacere.
Scaldare a bagnomaria (45°C) o al microonde.

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)**

Grassi vegetali (cocco, palmisto), zucchero, pasta di cacao, cacao in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), aromi.

Può contenere latte, uovo, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.

COLORE DEL PRODOTTO

Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	
Solubilità	Il prodotto si utilizza tal quale	ENERGIA KJ	2.644
		ENERGIA Kcal	639
		GRASSI g	54,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	46,00
		CARBOIDRATI g	30,00
		DI CUI ZUCCHERI g	27,00
		PROTEINE g	5,10
		SALE g	0,03

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE < 30.000 ufc/g

MUFFE < 300 ufc/g

LIEVITI < 300 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 Latta in banda stagnata da 5,5 Kg; 2 per cartone

Conservabilità 24 mesi in confezione originale integra

Peso del campione 100 g

13481402800