

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>14322</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>VARIEGATO</b>
<b>Nome:</b>	<b>COOKIES®</b>		

**PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO**

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Crema spalmabile con biscotti al cacao ideale per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	tal quale.
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	zucchero, olio di semi di girasole, biscotti al cacao 22,7%(farina di GRANO tenero, zucchero, grassi vegetali (palma), tuorlo d'UOVO in polvere, sciroppo di glucosio, cacao in polvere 4%, agente lievitante (bicarbonato di sodio), LATTE scremato in polvere, aromi), cacao in polvere, pasta di NOCCIOLE, LATTE magro in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante (lecitina di SOIA), grasso vegetale (palma), aromi.  PUÒ CONTENERE: MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SENAPE, LUPINI.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	per 100 g di prodotto
Solubilità Il prodotto si usa tal quale.	<b>ENERGIA kJ</b>	2.293
	<b>ENERGIA kcal</b>	550
	<b>GRASSI g</b>	34,00
	<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	4,80
	<b>CARBOIDRATI g</b>	54,00
	<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	42,00
	<b>PROTEINE g</b>	5,50
	<b>SALE g</b>	0,15

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Latta da 6 kg; 2 per cartone.
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra
<b>Peso del campione</b>	200 g

04221432200