

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14356A	TIPO PRODOTTO:	VARIEGATO
Nome:	VARIEGATO SPECULOOS-SPEKULATIUS		

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta con biscotti speziati per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in 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, oli vegetali (girasole, colza), biscotti speziati 25,0%(farina di GRANO tenero, zucchero, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, cannella in polvere, colorante (caramello (E150b)), agenti lievitanti (bicarbonato di ammonio), bicarbonato di sodio, sale, aromi, zenzero in polvere), siero di LATTE in polvere, LATTE magro in polvere, grasso vegetale (cocco), aroma naturale, burro di cacao, sciroppo di glucosio, emulsionante (lecitina di SOIA), cannella in polvere, aromi, proteine del LATTE. PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO, SENAPE, LUPINI.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.334
	ENERGIA kcal 559
	GRASSI g 34,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 6,20
	CARBOIDRATI g 59,00
	DI CUI ZUCCHERI g 45,00
	PROTEINE g 4,30
	SALE g 0,25

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 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Lattina da 5,5 kg; 2 per cartone. Nel kit SPECULOOS 14355: 1 lattina di speculoos variegato da 5,5 kg(14356) + lattina di speculoos concentrato da 4,5 kg (14357).
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra
Peso del campione	200 g



Optima Spa con unico socio

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

09621435601



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

