

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14046A	TIPO PRODOTTO:	PASTA
Nome:	DOLCE LATTE CONCENTRATO		
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO			
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta per la pasticceria e per la preparazione di gelato artigianale da variegare DOLCELATTE CREMA MEC3 e arricchire con Granella MIX 2000 MEC3.		
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	20/30 g prodotto + 1 kg base bianca.		
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, LATTE condensato zuccherato 15,0%, sciroppo di glucosio, aroma naturale, colorante (caramello (E150c)), acqua, aromi, sale, amido modificato. PUÒ CONTENERE SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.		
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
per 100 g di prodotto			
PH	4,4 +/- 0,4	ENERGIA kJ	913
Solubilità	buona a freddo in latte	ENERGIA kcal	215
		GRASSI g	1,40
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,90
		CARBOIDRATI g	49,00
		DI CUI ZUCCHERI g	42,00
		PROTEINE g	1,20
		SALE g	3,00
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	Secchiello da 3 kg; 2 per cartone		
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra		
Peso del campione	100 g		



27681404600