C.F. e P.iva 11008750967



Tel. +39 02 87325216 email: info@pernigottigelatieri.com www.pernigottigelatieri.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 12098755 **TIPO PRODOTTO: VARIEGATO** gluten free

VARIEGATO SALTED BUTTER Nome: **CARAMEL**

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE Semilavorato in pasta al caramello per la variegatura di gelato artigianale e per la

DELL'ALIMENTO 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)

acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, LATTE condensato zuccherato, zucchero caramellato 6,0%, amido modificato, aroma naturale, preparato aromatico al

caramello 0,5%(zucchero, sciroppo di glucosio, BURRO 15%, PANNA), acidificante (acido lattico), sale, conservante (sorbato di potassio).

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	
		ENERGIA kJ	1.088
		ENERGIA kcal	256
		GRASSI g	1,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,70
		CARBOIDRATI g	61,00
		DI CUI ZUCCHERI g	49,00
		PROTEINE g	0,80
		SALE g	0,30
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 (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari			
Tipo di Confezione	Secchiello da 3,5 kg, 2 per cartone		
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra		

20721209875500

