DULCISTAR SRL - P.LE LUGANO,29 MILANO
Sito Internet www.dulcistar.it e-mail info@dulcistar-it

SCHEDA TECNICA: MIGNON FONDENTE – COD. SR049/SR051/SR035

INGREDIENTI

Zucchero, grassi vegetali idrogenati (olio di palmisti, olio di girasole), cacao magro in polvere, Emulsionante: lecitina di girasole.

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Non contiene allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Latte e Frutta a guscio, Soia e prodotti a base di soia

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

	100 g
Energia	2218 kJ
	531 kcal
Grassi	29 g
di cui grassi saturi	28 g
Carboidrati	64 g
di cui zuccheri	63 g
Fibre	2,7 g
Proteine	2,1 g
Sale	0,29 g

CONDIZIONI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Durata 15 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco e asciutto nelle confezioni originali

DESCRIZIONE PRODOTTO

Goccine fondenti di pezzatura omogenea, impiegate in gelateria e pasticceria a freddo, in particolare nella produzione di farciture per semi freddi, cannoli e cassate siciliane in aggiunta alla ricotta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e colore: Goccine omogenee, color marrone scuro lucido

Gusto e odore: tipico fondente

Calibri: n. 600/800, n. 1000/1200, n. 1700 in 100 gr

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: max. 5000 UFC/g

Conta Enterobatteriacee totali: max. 100 UFC/g

Conta coliformi e coli: max. 10 UFC/g

Stafilococchi aurei: max. 10 UFC/g

Lieviti e muffe: max. 50 UFC/g

Salmonella: assente in 25 g

IMBALLO

Il prodotto sarà pervenuto allo stabilimento utilizzatore in confezioni da Kg 10 e Kg 6. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ragione sociale dell'impresa produttrice, sede dell'impresa produttrice, peso netto del prodotto, numero del lotto o data di scadenza

MODALITA' D'ACCETTAZIONE

L'accettazione della partita sarà condizionata dalla totale rispondenza, di ogni componente, alle caratteristiche sopra stabilite.

DICHIARAZIONE

E' idonea al consumo umano ed è prodotta nel rispetto delle leggi italiane ed europee in materia di produzione di alimenti (Autorizzazione Sanitaria n. 140/97 del 10/09/97 rilasciata da regione Lombardia Azienda USSl n. 37) OGM NO. L'azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni Reg. CE 852/2004 e successive modifiche.

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica riflettono lo stato delle attuali conoscenze in materia e vengono fornite senza garanzia. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza di tutte le norme legali che regolano l'uso del prodotto.