

DULCE DE LECHE SAN TELMO

Codice
212707

SEMILAVORATO IN PASTA PER GELATI

Fornitore: Montebianco S.p.A.
Indirizzo: Via Archimede, 311 – 21047 Saronno (VA)
Contatto: Servizio Commerciale
Telefono: +39 02 982931
Fax: +39 02 98293280

Descrizione del prodotto

Prodotto ottenuto per concentrazione a caldo di latte ricostituito, con aggiunta di saccarosio.

Prodotto "senza glutine" (glutine < 20 ppm).

Elenco degli ingredienti

Latte intero reidratato, zucchero, destrosio, correttore di acidità: E500ii bicarbonato di sodio, conservante: sorbato di potassio.

Unità di vendita

Secchio di plastica, contenuto in un cartone.
Peso netto: 7 kg

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

250 - 400 g per kg di mix.

Applicazione tipo per 1 vaschetta: DULCE DE LECHE 1000g – panna 730g – zucchero 150g – glucosio 150g – base 100 (AUDACE)
270g – acqua 1700g.

Bassa pastorizzazione.

Una volta aperto, conservare in frigorifero.

Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco (temperatura non superiore ai 25°C) ed asciutto, aerato, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 18 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita

Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale

DULCE DE LECHE SAN TELMO

Codice
212707

SEMILAVORATO IN PASTA PER GELATI

Caratteristiche microbiologiche		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)	
Carica batterica totale:..... ufc/g	< 10000	Valore energetico:..... kJ - kcal	1384,4 - 325,8
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10	Grassi totali:..... g	0,2
Coliformi:..... ufc/g	< 10	- di cui acidi grassi saturi: g	0,1
E. coli:..... ufc/g	< 10	Carboidrati:..... g	75,5
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente	- di cui zuccheri g	57,6
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 500	Fibre:..... g	0,0
		Proteine:..... g	5,5
		Sale:..... g	0,7
		(sodio 284,5 mg)	
		Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.	

Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	No
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	No
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	Si
Frutta con guscio e prodotti vari*	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Note:

SI: l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

NO: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

CC: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vi consigliamo di contattare il personale commerciale.