



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

SCHEDA TECNICA: CODETTA DI ZUCCHERO NATURALE COLOR CIOCCOLATO – COD.XDG005

INGREDIENTI

Zucchero, sciroppo di glucosio, colori naturali: Caramello E150d, Agente di rivestimento: Cera carnauba, Coadiuvante tecnologico: E514.

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Non contiene allergeni

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

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

	100 g
Energia	1662 kJ
	397 kcal
Grassi	0 g
di cui grassi saturi	0 g
Carboidrati	99.5 g
di cui zuccheri	99.5 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



DESCRIZIONE PRODOTTO

Vermicelli di zucchero con colori naturali color cioccolato. Utilizzare a freddo non prima della cottura al forno. In caso di utilizzo su prodotti da forno assicurarsi che gli stessi abbiano raggiunto temperatura ambiente.

CONDIZIONI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Durata 24 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco e asciutto nelle confezioni originali

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: vermicelli irregolari di color marrone

Gusto: dolce, assenza di odori estranei

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: inf. 3000 UFC/g

Conta Enterobatteriacee totali: inf. 100 UFC/g

Lieviti e muffe: inf. 100 UFC/g

Stafilococchi aurei: inf. 10 UFC/g

Salmonella: assente in 25 gr

IMBALLO

Il prodotto sarà pervenuto allo stabilimento utilizzatore in sacchetti da Kg 1, Scatole da 10 Kg o in sacchi da Kg 25. 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 USSI 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.

REV. 09.21

REV BY R.A.Q.