



Form 3.4.01

 Agg: 01/2017
 Revisione: 2
 Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa

Nome: CHELLIES GIALLE 13-14

Denominazione di vendita: Perle in gel per decorazione

Codice: P424.V1

Marchio: CRESCO ITALIA

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Decorazione ante cottura di frollini, biscotteria, Petit Fours, Plum Cake, torte, torte gelato, gelateria, ecc. Non induriscono durante la cottura Resistono alla congelazione
Modalità d'uso:	prodotto pronto all'uso come guarnizione di dolci, gelati, semifreddi; dosaggio a piacere.
Ingredienti:	sciroppo di glucosio - zucchero - acqua - gelificante: E401 - correttore di acidità: E296 - amido modificato - agenti di resistenza: E341, E339 - olio di cocco - aroma - addensante: E415 - colorante: E102 (può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini)
Cross contamination:	ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Vaschetta
Peso Netto:	2 kg
Condizioni di stoccaggio:	Conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Eventuali variazioni di colore non compromettono la qualità del prodotto.
TMC (termine minimo di conservazione)	24 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Perle in gel calibro 13/14
Colore:	Giallo brillante
Odore:	Limone
Gusto/Aroma:	Caratteristico di Limone

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH:	3-4
------------	-----

**Form 3.4.01****Scheda tecnico informativa**Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.2 di 3**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

C.B.T.:	5000 ufc/g max
E.Coli:	10 ufc/g max
Lieviti:	200 ufc/g max
Muffe:	200 ufc/g max
Salmonella:	Assente /25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1299
	Kcal	306
Grassi:	g	0,3
	di cui acidi grassi saturi	0,3
Carboidrati:	g	75,1
	di cui zuccheri	59,2
Proteine:	g	0,0
Sale:	g	0,3

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 1 del: 07/11/2018

Stampato il: 16/11/2020

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Scheda tecnico informativa

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.3 di 3

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011

Sostanza

Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

-

Crostacei e prodotti a base di crostacei

-

Uova e prodotti a base di uova

-

Pesce e prodotti a base di pesce

-

Arachidi e prodotti a base di arachidi

-

Soia e prodotti a base di soia

-

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

-

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

-

Sedano e prodotti a base di sedano

-

Senape e prodotti a base di senape

-

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

-

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

-

Lupini e prodotti a base di lupini

-

Molluschi e prodotti a base di molluschi

-

Contaminazione crociata: ASSENTE

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.