



SCHEDA TECNICA

VA6806 GOLOSA FONDENTE

Codice referenza : VA6806

Revisione del

05/12/2023

N°3

Nome Prodotto (Dichiarazione in Etichetta)	: GOLOSA FONDENTE
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

Descrizione : Preparato semilavorato in pasta per gelati destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

Applicazione
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato) : Golosella è una crema liquida con le stesse caratteristiche sensoriali delle creme spalmabili. Grazie alle sue caratteristiche il prodotto non è destinato alla mantecazione o alla decorazione e variegatura, ma viene utilizzata direttamente in vaschetta. In tal modo avrete la possibilità di preparare appetitosi coni o coppette per la vostra clientela più golosa.

Ingredienti
(In ordine decrescente di peso) : Olio vegetale raffinato (olio di semi di girasole), Saccarosio, cacao in polvere 14%, siero del **LATTE**, gelificante: amido di mais, emulsionante: lecitina di girasole, sale, vanilla Può contenere tracce di frutta a guscio

Dosaggio della Referenza
(Quantità nel prodotto) : A piacere

Valori Nutrizionali : (Valori medi riferiti a 100g di prodotto)

- Energia	: 615 Kcal (2574 Kj)
- Lipidi	: 53,80 g
-- di cui acidi grassi saturi	: 7,78 g
- Carboidrati	: 40,11 g
-- di cui zuccheri	: 31,75 g
- Proteine	: 2,82 g
- Fibra	: 4,74 g
- Sale	: 0,10 g

Caratteristiche Fisiche -

Organolettiche :

- Colore : Nero
- Odore : Tipico di nocciole e cacao
- Sapore : Tipico di nocciole e cacao
- Aspetto : Pasta Fluida

Parametri Microbiologici : (Valori max espressi come u.f.c./g)

	LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	: < 10.000	UFC/g
- Lieviti e Muffe	: < 1.000	UFC/g
- Enterobatteri	: < 100	UFC/g
- Escherichia Coli	: < 10	UFC/g
- Staphylococcus aureus	: < 10	UFC/g
- Salmonella spp.	: Assente/25g	

- *Listeria monocytogenes* : Assente/25g
 - Corpi Estranei : Assenti/100g

Laboratorio Analisi : I prodotti vengono analizzati a campione presso la Chelab S.r.l. - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

OGM : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni : **Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Frutta a guscio**
 : Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<u>Allergeni</u>	<u>SI</u>	<u>NO</u>	<u>Cross – Contamination</u>
Cereali contenenti glutine *	:	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	x	
Uova e prodotti a base di uova	:	x	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	x	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	x	
Soia e prodotti a base di soia	:	x	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	x		
Frutta a guscio **	:	X	x
Sedano e prodotti a base di sedano	:	x	
Senape e prodotti a base di senape	:	x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	x	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)	:	x	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Imballo : **Tipo di Confezione** Kg
 Secchiello 3

Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C / +12 C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose

Shelf Life : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi.

Precauzioni: : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.