

Prodotto: **TOPPING AL GUSTO DI CIOCCOLATO**
Codice: **3 5 07 01**

Descrizione: Preparato semilavorato in pasta per gelati e prodotti dolciari, destinato esclusivamente all'industria ed ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Salsa per decorazione al gusto di cioccolato.

Ingredienti: cioccolato in polvere 25% (zucchero, cacao in polvere. Cacao: 32% min), sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, amido modificato. Aromi. Acidificante: acido citrico. Sale. Conservante: sorbato di potassio.

Aspetto: liquido con viscosità medio alta (variabile con la temperatura di mantenimento).

Dosi d'impiego: decorare a piacere il gelato.

Consigli: rimescolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti prima di ogni utilizzo. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare in luogo fresco e asciutto. Verificare il termine minimo di conservazione riportato in etichetta.

pH (acidità): compreso tra 7,0 e 7,6 (soluzione acquosa 1:10, 25°C)

Indice Rifrattometrico (°Brix): compreso tra 71 e 73 (sul tal quale).

Suggerimenti in caso di non conformità: nel caso in cui il prodotto presenti difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in luogo appartato, contattare il rivenditore o il produttore e definire di concerto le azioni successive.

Parametri microbiologici:

Conta aerobica totale:	inferiore a 10000	UFC/g
Coliformi:	inferiori a 10	UFC/g
Salmonella spp:	assente in 25 g	
Staphylococcus aureus:	inferiore a 10	UFC/g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g	

Valori Nutrizionali per 100 g di prodotto

Componenti	Valori medi
Grassi	1,8 g
- di cui acidi grassi saturi	1,1 g
Carboidrati	64,3 g
- di cui zuccheri	56,1 g
Proteine	1,7 g
Sale	0,100 g
Valore energetico	1196 kJ / 282 kcal

I dati analitici riportati sono calcolati sulla base delle informazioni disponibili sugli ingredienti.

Allergeni:			
Cereali contenenti Glutine e derivati	NO	Crostacei e prodotti derivati	NO
Uova e prodotti derivati	CC	Pesce e prodotti derivati	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	Soia e prodotti derivati	CC
Latte e prodotti derivati	CC	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, ecc...)	CC
Sedano e prodotti derivati	NO	Senape e prodotti derivati	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	Anidride solforosa e solfiti	NO
Lupino e prodotti derivati	NO	Molluschi e prodotti derivati	NO

SI = presenza

NO = assenza

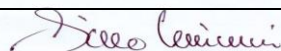
CC = possibile presenza per cross contamination

Imballo primario: flacone in polietilene da 1 kg netto.

Imballo secondario: scatola in cartone, n. 6 flaconi x 1 kg.

Shelf-life: 30 mesi.

Verifica e approvazione RCQ:



LEAGEL s.r.l.

Strada delle Seriole, 55 - 47894 Chiesanuova (R.S.M.) – Tel. 0549/999435 Fax. 0549/999477

www.leagel.com - e.mail:info@leagel.com - C.S. 198.000 i.v. – R.G. 17/12/1993 – Reg.Soc. N.745 Cod. Ident. SM05038