

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	STEFI BIO <i>Semilavorato biologico in pasta a base di fichi per decorare coppe di gelato, dolci, semifreddi</i>
CODICE	1120BIO
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI CALORE E AL RIPARO DALLA LUCE DIRETTA DEL SOLE

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Fichi bio, zucchero bio, miele bio, scorda di limoni bio

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *soia, latte, frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

Prodotto UE/NON UE

Confezione	Secchiello autosigillante in polipirilene da 5,5 lit
Quantità nominale	5 kg
Cartone	
Peso lordo	5,2 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: pastoso con pezzi

Colore: marrone caramello molto scuro

Sapore: tipico del fico caramellato

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio a piacere per la variegatura di gelati e semifreddi e yogurt

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

n.d.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 5000 UFC/g
Lieviti	max 100 UFC/g
Muffe	max 100 UFC/g
Salmonella	assente/1g
E.Coli	assente/1g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1375 kJ / 324 kcal
Grassi: 0 g
- di cui acidi grassi saturi: 0 g
Carboidrati: 77 g
- di cui zuccheri: 74 g
Proteine: 1,1 g
Sale: 0 g