SCHEDA TECNICA: CHELLIES GELEE

DESCRIZIONE: perle colorate di gelatina per decorazione, Ø 12 mm, stabili alla cottura e alla surgelazione. Ideali per Petit Four, Biscotteria, Torte, Semifreddi, Gelati. Per uso professionale.

Ingredienti:

- **ROSSO** **VAR3925** **coperchio rosso**
Zucchero; sciroppo di glucosio; acqua; stabilizzanti: E401, E450i, E452; conservante: E202; colorante: E120; aroma.

- VERDE **VAR3926** **coperchio verde**
Zucchero; sciroppo di glucosio; acqua; stabilizzanti: E401, E450i, E452; conservante: E202; colorante: E140; aroma.

- **ARANCIO** **VAR3927** **coperchio giallo**
Zucchero; sciroppo di glucosio; acqua; stabilizzanti: E401, E450i, E452; conservante: E202; colorante: E120, E101; aroma.

Allergeni: /

Valori nutrizionali / 100 g

Valore energetico:	1294 kJ / 304 kcal
Totale grassi:	0,0 g
di cui saturi:	0,0 g
Totale carboidrati:	76,1 g
di cui zuccheri:	74,9 g
Proteine:	0,0 g
Sale:	0,20 g

Standard analitici
Umidità 31-33% Brix 65-68° Brix

Standard microbiologici

✓ Totale batteri	max 10.000 / gr.
✓ Spore acide	max 100 / gr.
✓ Lieviti e muffe	max 1.000 / gr.
✓ Coliformi	assenti / 0,1 gr.
✓ Salmonella	assente / 25gr.

Condizioni di stoccaggio: In luogo fresco ed asciutto, lontano dall'esposizione diretta ai raggi solari e da fonti di calore.

Shelf Life 18 mesi alle condizioni di stoccaggio raccomandate.

Confezione Secchi da 3Kg

Le informazioni tecniche riportate corrispondono a quanto comunicato dal fornitore e si riferiscono alla data di aggiornamento della presente scheda - vengono fornite a titolo indicativo senza costituire alcun impegno da parte nostra.