



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

Nome: TOPPING CARMELLO
Denominazione di vendita: Guarnizione in pasta con caramello per decorare gelati, torte, dolci, milk shakes e yogurt
Codice: E037.V9
Marchio: CRESCO ITALIA

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Decorazione di coppe gelato, semifreddi, panna In pasticceria come guarnizione di torte, monoporzioni, ecc. Nella ristorazione per guarnire dessert al piatto
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	A piacere
Modalità d'uso:	Pronto all'uso
Ingredienti:	zucchero caramellizzato 40,2%, sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, colorante: E150d, aroma
Cross contamination:	ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Bottiglia
Peso Netto:	1 kg
Condizioni di stoccaggio:	variazioni di colore non influiscono sulla qualità sensoriale del prodotto. Conservare nell'imballo originale chiuso in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Agitare prima dell'uso.
TMC (termine minimo di conservazione)	24 mesi

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

Aspetto:	Denso
Colore:	Bruno
Odore:	Caratteristico
Gusto/Aroma:	Caratteristico

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH:	3,2 + - 0,30
BX:	76 + - 2
Peso specifico:	1,35 + - 2

**Form 3.4.01**

Agg: 01/2017

Revisione: 2

Pag.2 di 3

Scheda tecnico informativa**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

C.B.T.:	200 ufc/g max
Lieviti:	100 ufc/g max
Muffe:	100 ufc/g max
Salmonella:	assente/25g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1304
	Kcal	307
Grassi:	g	0,0
	di cui acidi grassi saturi	g 0,0
Carboidrati:	g	76,7
	di cui zuccheri	g 65,2
Proteine:	g	0,0
Sale:	g	0,0

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: 0 del: 23/05/2017

Stampato il: 09/04/2018

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 116912011

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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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 SO ₂ 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.