



## SCHEDA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

Via E. Fermi, 4  
24050 Grassobbio (BG) – ITALY  
+39 035 4242742 – info@kompletitalia.it

## KIDDY COVER NOCCIOLA 3 kg



|                           |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione di vendita  | KIDDY COVER NOCCIOLA 3 kg                                                                                                                                                                                                                                     |
| Codice interno            | VAR4715                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Descrizione commerciale   | Glassa alla nocciola. Con questa glassa si ottiene una copertura plastica, colorata e lucida sulle superfici di Bigné, Eclairs, Cakes, Muffin, Donuts, Dolci da ricorrenza, Paste Lievitate ecc.,                                                             |
| Codice a barre            | 09001993040968                                                                                                                                                                                                                                                |
| Pallettizzazione          | 144 x 3 kg = 432 kg / 24 secchi per strato                                                                                                                                                                                                                    |
| Ingredienti               | zucchero, grasso di palma, olio di cocco, <b>lattosio</b> , siero di <b>latte</b> in polvere, nocciole (3%), proteine del <b>latte</b> , emulsionanti: E492, E322 ( <b>soia</b> ), cacao magro in polvere, aroma naturale, aroma, aroma naturale di vaniglia. |
| Shelf life                | 18 mesi                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Modalità di conservazione | Conservare in luogo fresco e asciutto – non freddo.<br>Temperatura consigliata:<br>periodo estivo: 10°C - 25°C periodo invernale: 8°C - 20°C.<br>Non esporre il prodotto direttamente al sole. Non capovolgere le confezioni                                  |
| Confezione                | secchio plastica                                                                                                                                                                                                                                              |
| Note:                     |                                                                                                                                                                                                                                                               |

## Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi –

Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)

|                          | c.f.u. / g     |  |
|--------------------------|----------------|--|
| Conteggio totale         | Max 5.000      |  |
| Lieviti                  | Max 100        |  |
| Muffe                    | Max 100        |  |
| E.coli                   |                |  |
| Salmonella               | Assente / 25 g |  |
| Enterobatteri            | Max 10         |  |
| Stafilococco supp.patog. |                |  |
| Bacillus Cereus          |                |  |

## Proprietà nutrizionali (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

|                   |         |          |
|-------------------|---------|----------|
| Valore energetico | 2440 kJ | 585 kcal |
| Grassi            | 38 g    |          |
| Di cui saturi     | 28 g    |          |
| Carboidrati       | 58 g    |          |
| Di cui zuccheri   | 58 g    |          |
| Proteine          | 2 g     |          |
| Sale              | 0,18 g  |          |

## Caratteristiche fisiche

Sapore / odore  
Consistenza  
ColoreDolce  
Solida (quando fredda)  
Marrone chiaro**Modalità d'impiego:** sciogliere il prodotto a +/- 50°C circa. Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C. Applicabile anche su prodotti da congelatore o frigo.

Colare sulla superficie del dolce oppure intingere direttamente nella glassa. Lasciar raffreddare. Stabile in frigo e congelatore. Mantiene le sue caratteristiche anche dopo lo scongelamento.

**NB: secchiello idoneo al riscaldamento in microonde a max 800 watt per max 2 minuti.****OGM** Il prodotto non contiene OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)**HACCP** Lo stabilimento di produzione è autorizzato ai sensi del reg. CE 852/04

| Allergeni                                                                                      | Presente | La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine 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                                                                 | X        |                                                                |
| Latte e prodotti a base di latte                                                               | X        |                                                                |
| Frutta a guscio e prodotti derivati                                                            | X        |                                                                |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                             |          |                                                                |
| Senape e prodotti a base di senape                                                             |          |                                                                |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                                             |          |                                                                |
| Anidride solforosa e solfiti a conc. Sup.10mg/kg o 10mg/l in termini di So <sub>2</sub> totale |          |                                                                |
| Lupini e prodotti a base di lupini                                                             |          |                                                                |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                                                       |          |                                                                |

La presente scheda tecnica è un estratto della scheda originale dell'azienda produttrice. Per qualsiasi altro dettaglio, prega contattare il ns. Ufficio all'indirizzo info@kompletitalia.it. Le informazioni ivi riportate si riferiscono all'elaborazione e all'applicazione di ingredienti e processi in base alle attuali conoscenze e consulenze tecniche, e per quanto accurate, non sono considerate vincolanti. L'utilizzatore del prodotto è responsabile di effettuare test ed analisi per gli usi e le finalità inerenti la propria attività.

La presente scheda tecnica si riferisce alla data dell'aggiornamento sotto riportato e può subire variazioni, in base alle materie prime disponibili in fase produttiva. Il presente documento è stato redatto elettronicamente ed è valido senza firma.

Data di creazione: 10/2023 ir