



Form 3.4.01

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

Scheda tecnico informativa

Nome: CHELLIES ROSSE 13-14
Denominazione di vendita: Perle in gel per decorazione
Codice: P434.V1
Marchio: CRESCO ITALIA

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Decorazione ante cottura di frollini, biscotteria, Petit Fours, Plum Cake, torte, torte gelato, gelateria, ecc. Non induriscono durante la cottura Resistono alla congelazione
Modalità d'uso:	prodotto pronto all'uso come guarnizione di dolci, gelati, semifreddi; dosaggio a piacere.
Ingredienti:	sciropo di glucosio; zucchero; gelificanti: E401, E341iii, E339iii; amido modificato; olio di cocco; acidificante: acido malico; aroma; stabilizzante: E415; colorante: E129 (può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini)
Cross contamination:	Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, soia, uova e cereali contenenti glutine.

PACKAGING

Packaging:	Vaschetta
Peso Netto:	2 kg
Condizioni di stoccaggio:	Conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Eventuali variazioni di colore non compromettono la qualità del prodotto.
TMC (termine minimo di conservazione)	24 mesi

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

Aspetto:	Perle in gel calibro 13/14
Colore:	Rosso Brillante
Odore:	Fragola
Gusto/Aroma:	Caratteristico di Fragola

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH:	3-4
------------	-----

**Form 3.4.01**Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.2 di 3**Scheda tecnico informativa****CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

C.B.T.:	5000 ufc/g max (PCA 30°C 72h)
E.Coli:	10 u.f.c./g max (TBX 44°C 24h)
Lieviti:	200 ufc/g max (GYA 30°C 72h)
Muffe:	200 ufc/g max (GYA 30°C 96h)
Salmonella:	Assente /25 g (BPW 37°C 24h + SB 37° 24h)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	1299
	Kcal	306
Grassi:	g	0,3
	di cui acidi grassi saturi	g 0,3
Carboidrati:	g	75,1
	di cui zuccheri	g 59,2
Proteine:	g	0,0
Sale:	g	0,3

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: 19/10/2017

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	S
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	S
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	S
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	S
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	S
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: Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, soia, uova e cereali contenenti glutine.

+ 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.