

TOPPING CIOCCOLATO cod.0204

SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SHEET

<p>DESCRIZIONE / DESCRIPTION Preparato semilavorato per gelati destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Semi-finished product in paste form for ice cream, for industrial use only, not to be sold for direct consumption.</p> <p>APPLICAZIONI / APPLICATION Gelateria e pasticceria/ ice cream shop and pastry</p> <p>ASPETTO/ ASPECT Liquido con viscosità medio alta (variabile con la temperatura) colore ed aroma molto intensi. Liquid viscosity with medium high (variable with temperature) colour and flavouring very intense.</p> <p>INGREDIENTI / INGREDIENTS Sciroppo saccarosio, sciroppo di glucosio, cacao magro 10-12%, emulsionante: lecitina di soia E322, addensante: carragenina, aromi / Sucrose syrup, glucose syrup, low fat cocoa 10-12%, emulsifier: soy lecithin E322, stabilizer: carrageenan, flavours.</p> <p>DOSAGGIO / RECIPE – GELATO / ICE CREAM</p> <table border="1"> <tr> <td>Topping cioccolato</td> <td>A discrezione/ at discretion</td> </tr> </table> <p>MODALITA' D'USO / DIRECTION – PASTICCERIA / PASTRY A discrezione dell'operatore / at discretion of user.</p> <p>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100g. / NUTRITIONAL INFORMATION for 100 g.</p> <table border="1"> <tr> <td>Valore energetico / Energy value</td> <td>269,6 Kcal – 1125,5 KJ</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrates</td> <td>62,8 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri / of which sugar</td> <td>54,0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Proteins</td> <td>1,7 g</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fats</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi / of which saturated</td> <td>0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fiber</td> <td>2,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>0,00383 g</td> </tr> </table> <p>ANALISI CHIMICHE / CHEMICAL ANALYSIS</p> <table border="1"> <tr> <td>Umidità / Moisture</td> <td>< 2%</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>6,98± 0,08</td> </tr> <tr> <td>Indice rifrattometrico</td> <td>70 ± 2° brix</td> </tr> </table> <p>ANALISI MICROBIOLOGICA / BACTERIOLOGICAL ANALYSIS</p> <table border="1"> <tr> <td>Carica batterica totale / Total platecount (30 °C)</td> <td><500U.F.C/g.</td> </tr> <tr> <td>Colliformi totali / Coliforms</td> <td>Assenti/absent</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>Assenti/absent</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>Assenti/absent</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>0 U.F.C./25g.</td> </tr> <tr> <td>Lieviti e muffe/Yeast & Moulds</td> <td>Assenti/ absent</td> </tr> </table>	Topping cioccolato	A discrezione/ at discretion	Valore energetico / Energy value	269,6 Kcal – 1125,5 KJ	Carboidrati / Carbohydrates	62,8 g	di cui zuccheri / of which sugar	54,0 g	Proteine / Proteins	1,7 g	Grassi / Fats	1,1 g	di cui saturi / of which saturated	0,5 g	Fibre / Fiber	2,5 g	Sale / Salt	0,00383 g	Umidità / Moisture	< 2%	pH	6,98± 0,08	Indice rifrattometrico	70 ± 2° brix	Carica batterica totale / Total platecount (30 °C)	<500U.F.C/g.	Colliformi totali / Coliforms	Assenti/absent	Escherichia coli	Assenti/absent	Staphylococcus aureus	Assenti/absent	Salmonella	0 U.F.C./25g.	Lieviti e muffe/Yeast & Moulds	Assenti/ absent	<p>IMBALLI/PACKAGING Cartoni da kg. 9 netti (n. 12 flaconi x kg. 0,750) Cardboard 9 kg. net (n. 12 bottles x kg. 0,750) Cartone triplo strato/pressed three layer cardboard</p> <p>CODICE IDENTIFICATIVO DEL LOTTO DI PRODUZIONE E TMC/ PRODUCTION LOT CODING AND BEST BEFORE DATE Codice alfanumerico composto da lettere e numeri che si trova sul fondo della latta. Il termine minimo di conservazione è indicato sul fondo della latta. Alpha-numeric coding based on characters and digits is located on the bottom of the tin. Best before date is located on the bottom of the tin.</p> <p>DISPOSIZIONI PER IL MAGAZZINAGGIO E LA CONSERVAZIONE/ INDICATIONS FOR STORAGE AND CONSERVATIONS (SHELF-LIFE) Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, non freddo. Il prodotto non deve essere esposto direttamente al sole o a fonti di calore. Eventuali bruschi sbalzi di temperatura possono influire sullo stato fisico del prodotto variandone la consistenza e/o l'aspetto. L'eventuale indurimento della massa o la formazione di grumi dovuti ad abbassamento della temperatura o la separazione dei vari componenti, non sono indice di alterazione del prodotto. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa con il suo coperchio e conservata in luogo fresco ed asciutto. Per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto e mantenerne la shelf-life indicata è necessario manipolare il prodotto con attrezzi asciutti e puliti onde evitare dannose alterazioni del medesimo. Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate, e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 3 anni. The product must be stored in a cool and dry place, not cold. The product should not be exposed to direct sun light or sources of heat. The physical characteristics may be influenced when the product is exposed to temperature shocks, thus changing the consistency and or aspect. Solidification of the mass or lumping due temperate fall, or the separation of components are not indications for aging of the product. If a unit is not used completely the remainder should be stored, closed in the original packaging, in a dry and cool place. When handling you are advised to use clean and dry utensils to prevent deterioration. Product can be kept in the original unopened packaging for 3 years. Once the product has been consumed dispose of the packaging properly.</p> <p>SICUREZZA ALIMENTARE / FOOD SAFETY OGM Il prodotto non contiene e non consiste di OGM. Il prodotto non contiene ingredienti derivati da OGM, pertanto il suo impiego come componente di alimenti o ingrediente alimentare destinato alla trasformazione non assoggetta tale alimento ai requisiti specifici di etichettatura definiti nel Reg. CE n. 1829/2003, 1830/2003 e Dir. 2001/18/CE. The product doesn't contain OGM or ingredients OGM derived. OGM – FREE. (Reg. CE n. 1829/2003, 1830/2003 e Dir. 2001/18/CE.).</p> <p>ALLERGENI Prodotto in uno stabilimento che lavora frutta a guscio, latte, soia e loro derivati. Manufactured in a plant where shellfruit, milk, soy and their derivatives are handled.</p>
Topping cioccolato	A discrezione/ at discretion																																				
Valore energetico / Energy value	269,6 Kcal – 1125,5 KJ																																				
Carboidrati / Carbohydrates	62,8 g																																				
di cui zuccheri / of which sugar	54,0 g																																				
Proteine / Proteins	1,7 g																																				
Grassi / Fats	1,1 g																																				
di cui saturi / of which saturated	0,5 g																																				
Fibre / Fiber	2,5 g																																				
Sale / Salt	0,00383 g																																				
Umidità / Moisture	< 2%																																				
pH	6,98± 0,08																																				
Indice rifrattometrico	70 ± 2° brix																																				
Carica batterica totale / Total platecount (30 °C)	<500U.F.C/g.																																				
Colliformi totali / Coliforms	Assenti/absent																																				
Escherichia coli	Assenti/absent																																				
Staphylococcus aureus	Assenti/absent																																				
Salmonella	0 U.F.C./25g.																																				
Lieviti e muffe/Yeast & Moulds	Assenti/ absent																																				

I dati sopra riportati sono ottenuti al meglio delle nostre attuali conoscenze. Ogni informazione fornita in questa scheda tecnica deve intendersi senza garanzia in quanto le condizioni d'uso del prodotto sono al di fuori del nostro controllo. I nostri prodotti sono di uso consentito nella maggior parte dei paesi. E' tuttavia responsabilità del Cliente verificare la conformità del prodotto alla legislazione sugli alimenti in vigore nel proprio paese. La società Torronalba si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche al prodotto che riterrà più opportune senza nessun preavviso. The above mentioned details are to the best of our actual knowledges. Every information furnished in this technical sheet has to intend without warranty or guarantee since in how much the conditions of use of the product are out of our control. Our products are of use allowed the most greater part of the countries. It is nevertheless responsibility of the Client to verify the conformity of the product to the legislation on the food stuff in vigor in his own country. The company Torronalba reserves the right to bring all the changes to the product that will hold more opportune without any warning.

Data ultima revisione: settembre 2017.