



Crema al cioccolato fondente

Codice articolo:

Barcode: -

DESCRIZIONE E IMPIEGO

Crema spalmabile al gusto di cioccolato fondente. Da utilizzare tale-qualè o per farcire brioches e croissants.

Dosaggio raccomandato: 14g per brioches

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti: Zucchero, oli vegetali (girasole, palma), cacao magro in polvere (10-12%), burro di cacao (da Repubblica Dominicana), cacao in polvere, LATTE scremato in polvere, siero del LATTE, LATTOSIO, sciroppo di glucosio, maltodestrine, massa di cacao (da Repubblica Dominicana), emulsionanti (lecitina di SOIA, girasole), aromi, sale.

Colore: marrone scuro

Aspetto: crema pastosa

Odore: cioccolato

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia (Kcal)	526 Kcal
Energia (Kj)	2351 Kj
Grassi	35,00 g
<i>di cui saturi</i>	5,80 g
Carboidrati	55,70 g
<i>di cui zuccheri</i>	50,00 g
Proteine	3,38 g
Sale	0.20 g

ANALISI MICROBIOLOGICHE

-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

IMBALLAGGIO

CONFIGURAZIONE 1

Imb. primario:	Vaso da 1,90kg
EAN imb. primario:	8033344481893
Imb. secondario:	Cartone da 2 vasi
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	Pallet da 240 cartoni

CONFIGURAZIONE 2

Imb. primario:	-
EAN imb. primario:	-
Imb. secondario:	-
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	-

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da qualsiasi fonte di luce o calore

Shelf life da chiuso: 18 mesi
Shelf life da aperto: 30 giorni

**ALLERGENI** (direttiva europea 2003/89/CE e 10/11/2003) e successivi aggiornamenti

	SI/NO	CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali con glutine e derivati	No	No
Crostacei e derivati	No	No
Uova e derivati	No	Si
Pesce e derivati	No	No
Arachidi e derivati	No	Si
Soia e derivati	Si (soia)	No
Latte e derivati	Si (latte)	No
Frutta a guscio e derivati	No	Si
Sedano e derivati	No	No
Senape e derivati	No	No
Semi di sesamo e derivati	No	Si
Lupini e derivati	No	No
Molluschi e derivati	No	No
Anidride solforosa	No	No

ULTERIORI DICHIARAZIONI E NOTE

Senza glutine:	-	Senza lattosio:	No	Vegano:	-
HACCP	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi tutti i processi sono sottoposti ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP, periodicamente revisionato.				
TRACCIABILITÀ	In ottemperanza al Reg. CE 178/2008 e successivi aggiornamenti.				
OGM	Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da organismi geneticamente modificati.				
ETICHETTATURA	In ottemperanza al Reg. CE 1169/2008 e successivi aggiornamenti.				
MOCA	Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti. I materiali sono conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e s.m.i.				
PRODUTTORE	Prodotto da Seng Corporation SRL, nello stabilimento di Via L.Braille, 18 - 48124 Ravenna (RA)				
ALTRE NOTE:	-				

Revisione: 07/12/2021

Pietro Montefiori – Legale rappresentante
SENG CORPORATION SRL