



Crema al cioccolato bianco

Codice articolo:

Barcode: -

DESCRIZIONE E IMPIEGO

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

Dosaggio raccomandato: 14g per brioches

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti: zucchero; grasso vegetale (girasole, oliva); Cioccolato bianco 18,5% (zucchero; burro di cacao; LATTE intero in polvere; LATTE scremato in polvere); LATTE scremato in polvere; LATTE intero in polvere; emulsionante: lecitina di girasole; aroma naturale di vaniglia.

Colore: bianco

Aspetto: crema pastosa

Odore: cioccolato

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia (Kcal)	560 Kcal
Energia (Kj)	2343 Kj
Grassi	34.20 g
<i>di cui saturi</i>	6.80 g
Carboidrati	54.70 g
<i>di cui zuccheri</i>	54.40 g
Proteine	8.00 g
Sale	0.23 g

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Umidità:	Max 1%
Materia grassa tot:	34,20% +/- 1,50%
Conta batterica tot:	Max 5.000/g
Lieviti:	Max 50/g
-	-
-	-

IMBALLAGGIO

CONFIGURAZIONE 1

Imb. primario:	Vaso da 1,90kg
EAN imb. primario:	8033344481923
Imb. secondario:	Cartone da 2 vasi
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	Pallet da 240 cartoni

CONFIGURAZIONE 2

Imb. primario:	Vasetto da 950g
EAN imb. primario:	8033344483170
Imb. secondario:	Cartone da 2 vasi
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	Pallet da 240 cartoni

CONSERVAZIONE

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

Shelf life da chiuso: ?? 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	No
Pesce e derivati	No	No
Arachidi e derivati	No	No
Soia e derivati	No	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	No
Lupini e derivati	No	No
Molluschi e derivati	No	No
Anidride solforosa	No	No

ULTERIORI DICHIARAZIONI E NOTE

Senza glutine: Si	Senza lattosio: No	Vegano: No
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 nello stabilimento di Via L.Braille, 18 - 48124 Ravenna (RA).	
ALTRE NOTE:	Certificazione Kosher Certificazione Halal	

Revisione: 28/02/2022

Pietro Montefiori – Legale rappresentante
SENG CORPORATION SRL