



CREMINO CIOCCOBALLS

Denominazione di vendita: pasta a base di nocciole e cacao con balls di cereali da utilizzare per la decorazione del gelato in vaschetta

Ingredienti: zucchero, olio vegetale (girasole, burro di cacao, cartamo), pasta di **nocciole** (10%), balls di cereali soffiati (8%) (Farine di Cereali 64,4% -riso 31,4%, mais 17,4%, **frumento** 15,6%-, zucchero, cioccolato al **latte** di copertura (5,5%) -zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vanillina-, cacao (4,3%), estratto di malto d'orzo, sale, aromi), cacao (7%), **latte** magro in polvere, **lattosio**, siero di **latte**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi.

CARATTERISTICHE chimico - fisiche

Stato fisico prodotto	pasta con balls di cereali;
Colore	marrone scuro;
Sapore	tipico della crema al cacao e nocciole;
OGM - Trattamenti ionizzanti	dalle dichiarazioni rilasciate dai nostri fornitori, il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003 e non ha subito alcun processo di ionizzazione o irraggiamento.
Conservabilità	in confezione originale ben chiusa 2 anni minimo; si raccomanda la conservazione in luogo fresco
Confezioni	secchiello in materiale plastico per alimenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g	(METODICA MICROBIOLOGICA / ISO 21528-2:2017)
Ricerca di LISTERIA MONOCYTOGENES	Assenza di acido nucleico in 25 g	(REAL TIME PCR QUALITATIVA / AFNOR BRD 07/10 - 04/05)
Conta di STAFILOCOCCI COAGULATI POSITIVI	< 10 ufc/g	(STAPHYLOCOCCUS AUREUS E ALTRE SPECIE) (METODICA MICROBIOLOGICA/ISO 6888-2:1999/Amd1 2003)
Conta LIEVITI	< 100 ufc/g	(METODICA MICROBIOLOGICA / PDP BAT 016 2016REV. 12) (*) (*) Procedura non accreditata da ACCREDIA
Conta MUFFE	< 100 ufc/g	(METODICA MICROBIOLOGICA / PDP BAT 016 2016REV. 12) (*) (*) Procedura non accreditata da ACCREDIA

VALORI NUTRIZIONALI:

Energia:	2347 kJ
Energia:	564 kcal
Grassi:	36,9 g
di cui Grassi saturi:	4,7 g
Carboidrati:	52,3 g
di cui Zuccheri:	47,3 g
Fibre:	2,9 g
Proteine:	4,1 g
Sale:	0,216 g

ELENCO ALLERGENI

PRESENZA	TIPOLOGIA
<input checked="" type="checkbox"/>	Glutine
<input type="checkbox"/>	Crostacei e derivati
<input type="checkbox"/>	Uova e derivati
<input type="checkbox"/>	Pesce e derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	Arachidi e derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	Soia e derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	Latte e derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	Frutta a guscio e derivati
<input type="checkbox"/>	Sedano e derivati
<input type="checkbox"/>	Senape e derivati
<input type="checkbox"/>	Semi di sesamo e derivati
<input type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
<input type="checkbox"/>	Lupino e derivati
<input type="checkbox"/>	Molluschi e derivati

PRESENTE come ingrediente, aroma, coadiuvante tecnologico

CROSS CONTAMINATION