SCHEDA TECNICA

Rev. 1 del 28 ottobre 2026

Cod. Articolo: 23465
EAN:

TOPPING VANIGLIA NO ALCOOL

Denominazione di vendita: salsa al gusto di vaniglia da utilizzare per la decorazione di gelati e semifreddi (semilavorato per uso professionale non destinato al consumatore finale)

Descrizione per ingredienti: sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, addensante: pectina - amido modificato, conservante: potassio sorbato, colorante: betacarotene, aromi.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE:

Stato fisico prodotto	salsa cremosa;
Colore	gialllo uovo;
Sapore	tipico di vaniglia;
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.
Giorni shelf life prodotto	730
Conservabilità	in confezione originale ben chiusa 2 anni minimo. Si raccomanda la conservazione in luogo fresco.
Confezioni	flacone 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 STAFILOCOCCHI COAGULATI POSITIVI	< 10 ufc/g	(STAPHYLOCOCCUS AUREUS EALTRE 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:	1304 kJ
Energia:	307 kcal
Grassi:	0,0 g
di cui Grassi saturi:	0,0 g
Carboidrati:	74,8 g
di cui Zuccheri:	63,9 g
Fibre:	0,2 g
Proteine:	0,1 g
Sale:	0,002 g

ELENCO ALLERGENI: (Reg.EU n.1169/2011 e successive modifiche)

PRESENZA	TIPOLOGIA
	Cereali contenenti glutine
	Crostacei e derivati
	Uova e derivati
	Pesce e derivati
	Arachidi e derivati
	Soia e derivati
	Latte e derivati
	Noci
	Nocciole
	Sedano e derivati
	Senape e derivati
	Noci di pecan
	Anacardi
	Semi di sesamo e derivati
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
	Mandorle
	Pistacchi
	Lupino e derivati
	Molluschi e derivati
	Noci del Queensland
	Noci del Brasile

PRESENTE come ingrediente, aroma, coadiuvante tecnologico CROSS CONTAMINATION