

L29917

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>09-018 Preparato per Crema Catalana</b>
<b>SHELF-LIFE</b>	36 mesi dalla data di produzione
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: zucchero, amido, grassi vegetali, sciroppo di glucosio disidratato, addensanti: farina di semi di carruba E410, alginato di sodio E401, gelatina, stabilizzanti: ortofosfato di sodio E339b, difosfato di sodio E339a, emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi E471, aromi, colorante: betacarotene E160a. Può contenere tracce di latte, soia e rispettivi derivati.

Confezione	Astuccio contenente 5 buste da 180 g
Quantità nominale	900 g
Cartone	8 astucci / cartone

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: preparato in polvere per la preparazione di dessert al cucchiaino dal tipico gusto di crema catalana.

Colore: giallo arancio.

Sapore: tipico di crema catalana

Può contenere tracce di latte, soia e relativi derivati

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 2.4% max

Ceneri: 2%

Zuccheri: 60.7%

Grassi: 9.3%

Corpi estranei: assenti

Metalli pesanti: entro limiti di legge

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate).

Carica Batterica Mesofila: < 1000 UFC/1g

Muffe: < 10 UFC/1g

Lieviti: < 10 UFC/1g

Coliformi: < 12 UFC/1g in 4 u.c. e non oltre 110 UFC/1g in 1 u.c.

Stafilococco aureo: < 0.3 UFC/1g in 4 u.c.

Salmonella: assenti in 25 g.