

Caratteristiche microbiologiche

CREAMI Srl Sede operativa: Via Pisa 250 - 20099 SESTO SAN GIOVANNI (MI) Sede legale: Corso Italia 78 - DESIO (MB) www.creamitalia.it

Mod 4.3.4 Aggiornamento 10/03/2025

	_info@creamitalia.it				
Prodotto	GUSTO AL MIELE				
Cod. prodotto:	111				
Descrizione prodotto:	Semilavorato multiuso per prodotti dolciari, per esclusivo uso professionale da impiegare nei prodotti dolciari come farcitura. Il prodotto è ottenuto miscelando miele e zuccheri, con l'aggiunta di pectina e coadiuvanti tecnologici. Prodotto conforme alla legislazione italiana e comunitaria vigente.				
Ingredienti:	Sciroppo di glucosio-fruttosio, miele millefiori (20%), acqua, zucchero, gelificanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio, conservante sorbato di potassio, succo concentrato di carota nera, aromi naturali.				
Dichiarazioni allergeni:	Può contenere tracce di latte e derivati, uova e frutta a guscio. Non contiene glutine (glutine < 20 ppm).				
DISCLAIMER ALLERGENI:	Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: latte, uova, nocciola e pistacchio.				
DISCLAIMER "SENZA GLUTINE":	Il prodotto non contiene glutine. La ricarica, se correttamente conservata e installata, non è suscettibile di contaminazione interna nelle fasi successive al confezionamento. CREAMI S.r.I. si esonera esplicitamente da qualsiasi effetto avverso che possa scaturire da eventuali contaminazioni causate da errata manipolazione al momento della somministrazione.				
Termine minimo di conservazione:	14 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) 30 giorni dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
Condizioni di stoccaggio e conservazione	Il prodotto va conservato alla temperatura compresa tra + 18 /+ 24 °C, nella sua confezione originale, in luoghi puliti ed igienicamente idonei, al riparo da correnti di aria, protetto dalla luce e dall'umidità. Prelevare il prodotto esclusivamente con l'apposito erogatore Creami.				
Valori energetici e nutrizionali:	100 g	Porzione 150 g	AR 100g	AR 150g	Assunzioni di riferimento
Energia	1149 kJ 270 kcal	1724 kJ 405 kcal	13,68 %	20,52 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	0 g	0 g	0,00 %	0 %	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0 g	0,00 %	0 %	20 g
Carboidrati	68 g	102 g	26,15 %	39,23 %	260 g
di cui zuccheri	58 g	87,00 g	64,44 %	96,67 %	90 g
Fibre	0 g	0,00 g			
Proteine	0 g	0 g	0,00 %	0 %	50 g
Sale	0,1 g	0,150 g	1,67 %	3 %	6 g
Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. *Assunzioni di riferimento di un adulto medio	CE 1169 del 25 Ottobre 201	1 Art. 31 comma 4 lettere c e	e d.		
Caratteristiche organolettiche	Aspetto e colore: sciroppo denso dal colore ambrato Gusto e odore: caratteristici pH: 4,5-5,5				
	Carica batterica tota	lle	< 5000 ufc/g		
Caratteristiche microbiologiche	Conto o coli		< 100 ufo/a		

	Oonta C. Con	1 100 dio/g		
	Lieviti e muffe	< 100 ufc/g		
	Salmonella	assente in 25g		
	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg.			
	La confezione finale è composta da una scatola da 2,8 kg (contenente 2 ricariche da 1,4 kg l'una).			
Imballo	All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto,			
	lingredienti, peso netto del prodotto, n	umero di lotto, data di scadenza.		

< 100 ufc/g

Conta e. coli