



Prodotto	<b>CUOR DI PROFUMI DI SORRENTO</b>				
Cod. prodotto:	110				
Descrizione prodotto:	Preparato in crema pronto all'uso e post forno al gusto pasticceria, di sicura qualità e di grande versatilità. Ideale sia nelle farciture di croissants, krapfen, torte, pasticcini, che nella copertura di crostate e tartellette.				
Ingredienti:	Acqua, Sciroppo di glucosio, Zucchero, Oli e grasso vegetali (Burro di Karité), <b>Lattosio</b> , Amido modificato (mais), Succo di limone di Sorrento, Tuorlo d'uovo in polvere, Conservanti: Sorbato di potassio, Antiagglomeranti: Carbonato di calcio, Emulsionanti: E473, Aromi, Colorante: E102*. <i>I coloranti E102 possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini. <b>Avvertenze:</b> un consumo eccessivo di maltitolo può causare effetti lassativi.</i>				
Dichiarazioni allergeni:	Contiene allergeni: Latte, Uova e prodotti a base di uova Può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di soia, Frutta a guscio.				
DISCLAIMER ALLERGENI:	Può contenere tracce di frutta a guscio, soia. Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: nocciola e pistacchio.				
Termine minimo di conservazione:	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - Venti giorni dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
Condizioni di stoccaggio e conservazione	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, consumare il prodotto entro 20 giorni e conservarlo a temperatura ambiente. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami				
Valori energetici e nutrizionali:	100 g	Porzione 150 g	AR 100g	AR 150g	Assunzioni di riferimento
Energia	1083 kJ 257 kcal	1624,5 kJ 385,5 kcal	12,89%	19,34%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	6,2 g	9,3 g	8,85%	13,28%	70 g
di cui grassi saturi	2,2 g	3,3 g	11,00%	16,50%	20 g
Carboidrati	52 g	78 g	20,00%	30,00%	260 g
di cui zuccheri	36 g	54 g	40,00%	60,00%	90 g
di cui poliooli	8 g	12 g	8,80%	13,20%	
Fibre	0 g	0 g			
Proteine	1,5 g	2,2 g	3,00%	4,40%	50 g
Sale	0,01 g	0,015 g	0,16%	0,24%	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d. *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
Caratteristiche organolettiche	<b>Aspetto e colore:</b> crema morbida non fluida colore giallo uovo chiaro. <b>Gusto e odore:</b> gusto crema aromatizzata al limone. pH: 6,50 (+/- 0,5) Attività dell'acqua (Aw): > 0,90				
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica totale < 5000 UFC/g Conta Stafilococchi aurei < 10 UFC/g Conta Lattobacilli mesofili < 10 UFC/g Conta Enterobacteriaceae < 10 UFC/g Conta anaerobi solfito – riduttori < 10 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g				
Imballo	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
Imballo	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale imballo secondario	Cartone		