

1) COD. ART.

11211

Creme Dual non zuccherata 1 L

2) DENOMINAZIONE LEGALE

Preparazione alimentare a base vegetale per cucinare e da montare UHT, non zuccherata.

3) DESCRIZIONE

Preparazione alimentare a base vegetale per cucinare e da montare UHT, non zuccherata. 1 lt.



4) INGREDIENTI

Latticello 64%, olio di cocco (totalmente idrogenato) 17,5%, acqua, olio di cocco 7,5%, amido modificato, emulsionanti: E 472b, E 473, E 322 (**soia**); stabilizzanti: E460, E 466, E 410, E 415.

5) DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 ml	
ENERGIA	1 063 kJ 258 kcal
GRASSI	26 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	25 g
CARBOIDRATI	3,3 g
DI CUI ZUCCHERI	3,0 g
PROTEINE	2,3 g
SALE	0,17 g

6) ALLERGENI

SI	NO	ALLERGENE
	X	Cereali contenenti glutine*
	X	Crostacei*
	X	Uova*
	X	Pesce*
	X	Arachidi*
X		Soia*
X		Latte*
	X	Frutta a guscio*
	X	Sedano*
	X	Senape*
	X	Semi di sesamo*
	X	Anidride solforosa e solfiti
	X	Lupini*
	X	Molluschi*

* e prodotti derivati

7) STANDARD QUALITATIVI

SENSORIALI

ASPETTO	colore bianco
ODORE	delicato profumo di vaniglia
GUSTO	dolce, con un leggero gusto di vaniglia
CONSISTENZA	liquida, omogenea, cremosa dopo averla montata

CHIMICO-FISICHE

GRASSO	min 25 %
--------	----------

MICROBIOLOGICHE

Conforme ai requisiti del Regolamento (EC) 2073/2005

8) STOCCAGGIO E TRASPORTO

Conservare in ambiente pulito e secco, preservando la confezione integra.
Temperatura di conservazione tra +4 °C e +20 °C.
Trasporto a temperatura controllata.

9) CONSERVAZIONE

Conservare la confezione chiusa tra +4 °C e +20 °C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero tra +2 °C e +8 °C e consumare entro 3 giorni.

10) INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

CERTIFICAZIONI

IFS (International Food Standards)

ISO 9001:2008

HALAL

OGM

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Rif.Regolamento comunitario n. 1829/2003 e 1830/2003)

HACCP/IGIENE

La produzione è conforme alla normativa vigente nell'UE

TRACCIABILITA'

Conforme alla normativa vigente nell'UE

PACKAGING

Conforme alla normativa vigente nell'UE. Confezione C/PAP 84 CARTA; tappo PP 5 PLASTICA

NOTE DEL PRODOTTO

Crema Dual è adatta ad una grande varietà di preparazioni culinarie, salate e dolci, grazie al suo sapore delicato e alla sua stabilità, sia termica che acida. Si può utilizzare con preparazioni calde o fredde e si amalgama perfettamente con basi acide e non. Per ottenere una montatura ottimale il prodotto deve essere refrigerato tra +6 °C e +8 °C.

BOLLO CEE

SK 017 ES