

Karta techniczna

Kod: 185 **Nazwa handlowa:** SALSA CIOCCOLATO (CZEKOLADA)

Opis: Składnik złożony, koncentrat, pasta, do dekoracji.

Właściwości smakowe: Wygląd: pasta; kolor: brązowy ciemny.

Składniki: Syrop glukozowy, cukier, woda, czekolada w proszku (9,5%) (pasta kakaowa, cukier, kakao niskotłuszczowe), kakao niskotłuszczowe, syrop sorbitolu, zagęstniki: E407; barwniki: E150a; substancje zakwaszające: E330; konserwanty: E202; sól, aromat.

Zalecane dozowanie i przetwarzanie: Według uznania.

Alergeny: Nieobecne.

Reg. UE n.1169/2011

Może zawierać: mleko i jego pochodne, jaja, zboża zawierające gluten, orzechy, soję.

GMO: Produkt nie zawiera i nie opiera się o GMO. Jego zastosowanie jako komponent żywności lub jako składnik spożywczy przeznaczony do przetwarzania, nie podlega specyficznym wymogom oznakowania określonym w Reg. CE nr 1829/2003, 1830/2003 E dIR. 2001/18/CE.

Ostrzeżenia: Koncentrat do użytku profesjonalnego. Przechowywać w chłodnym miejscu, w dobrze zamkniętych pojemnikach, z dala od źródeł światła i ciepła. Produkty w postaci proszku, trzymać w suchym miejscu aby zapobiec zbryleniu.

Analiza mikrobiologiczna:	Mikroorganizmy aerobowe:	<10.000 UFC/g	Listeria monocytogenes:	brak / 25 g
	Coliformi:	<100 UFC/g	Stafilococco aureus:	brak / 25 g
	Escherichia coli:	brak / 1 g	Pleśnie:	<100 UFC/g
	Salmonella spp:	brak / 25 g	Drożdże:	<100 UFC/g

Informacje odżywcze dla 100 g:	Energia:	Tłuszcze ogółem:	1,2 g	Węglowodany ogółem:	63,7 g
	1161 kJ	z czego tłuszcze nasycone:	0,7 g	z czego cukry:	49,5 g
	274 kcal	z czego tłuszcze trans:	0 g	Sól:	21 mg
		Proteiny ogółem:	1,2 g		

Charakterystyka fizyczno-chemiczna:

pH: 5 (+/-15%)

Wartości chemiczno-fizyczne: (tylko w celach bilansowania)	Zdolność słodzenia: (% sacharoza równoważna)	n.d.	Zdolność antykrzepnąca: (% sacharoza równoważna)	n.d.
--	--	-------------	--	-------------

Wskazówki dla magazynu i konserwacji - Ostrzeżenia: Koncentrat do użytku profesjonalnego. Przechowywać w chłodnym miejscu, w dobrze zamkniętych pojemnikach, z dala od źródeł światła i ciepła. Ewentualne różnice temperatury mogą wpłynąć na fizyczny stan produktu, zmieniając jego konsystencję i wygląd. Zaleca się dobrze wymieszać produkt przed każdym użyciem suchą łyżką oraz jeżeli trzeba, podgrzać produkt w łaźni wodnej.

Data ważności: 24 miesiące na oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu oraz z dala od źródeł ciepła.

Opakowanie: 6 x 1 kg

Identyfikacja spółki: Natural It Sp.z o.o. Ul.Narutowicza 107/1 90-145 Łódź tel. +48 48 3602793 polonia@aromitalia.com.

Przedstawione dane zostały uzyskane w wyniku naszej aktualnej wiedzy. Każdą informację podaną w tej karcie technicznej nie należy uważać jako gwarancję, gdyż warunki użycia produktu pozostają poza naszą kontrolą. Użycie naszych produktów jest dozwolone w wielu krajach, a odpowiedzialnością Klienta jest sprawdzenie zgodności produktu z przepisami dotyczącymi produktów spożywczych obowiązujących we własnym kraju. Spółka G.E.I. S.p.A. zastrzega sobie prawo nanoszenia wszystkich modyfikacji produktu, jakie będzie uważać za bardziej stosowne, bez żadnego uprzedzenia.

Wydrukowano: 04/10/2019

Przegląd: 12/06/2015