

SCHEDA TECNICA

COD. 693

SALSA CARAMELLO 4PZ

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
3

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Salsa caramello pronta all'uso

IMPIEGO

Ideale per la decorazione di dolci, in particolare per il crème caramel, e per preparare golose mousse e squisiti semifreddi. Dosaggio a piacere

INGREDIENTI

Zucchero caramellato (56% min.), sciroppo di glucosio, amido, addensante pectina, aromi.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche OVOPRODOTTI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: fluida

Colore: bruno chiaro

Odore: di caramello

Sapore: caratteristico di zucchero caramellato, dolce

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila

< 50000 ufc/g

Lieviti

< 100 ufc/g

Muffe

< 100 ufc/g

Salmonella

Assente in 25 g

Lysteria Monocytogenes

Assente in 25 g

Stafilococcus Aureus

< 0,3 ufc/g

Escherichia Coli

assente

Coliformi totali

< 10 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Dopo controllo e pesata delle materie prime e degli ingredienti, parte di questi vengono premiscelati e riscaldati in bacinella, segue il raffreddamento del semilavorato e la miscelazione con gli altri

Ultimo aggiornamento: 04.03.2015
Data verifica: 05.03.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA**COD. 693****SALSA CARAMELLO 4PZ**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07Pagina 2 di
3

ingredienti. Al termine dell'ulteriore miscelazione il prodotto così ottenuto viene confezionato nelle bottiglie di PE (polietilene), che, etichettate, vengono infine riposte nei cartoni.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: bottiglia 900 ml
Peso netto: 1,150 kg
Formato di vendita: 4 bottiglie

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9-15 gg
Conservaz.durante il trasporto: temperat. controllata(12°-18°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: bottiglia di plastica
Altezza: 250,0 mm
Diametro: 70,0 mm
Peso imballo: 71,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 156,0 mm
Larghezza imballo secondario: 156,0 mm
Altezza imballo secondario: 285,0 mm
Dimensione colli in mm: 156*156*285
Peso imballo secondario: 125,00 g

Ultimo aggiornamento: 04.03.2015
Data verifica: 05.03.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

COD. 693

SALSA CARAMELLO 4PZ

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
3

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 35

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 140

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 42

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 168

Container pallet 112X112

Colli per strato: 49

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 294

CODICI EAN

EAN13: 8004980006931

ITF14: 08004980106938

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1271 kJ

Energia: 304 kcal

Carboidrati: 72,1 g

di cui zuccheri: 32,6 g

Proteine: 0,1 g

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 2,90 - 3,70

Residuo rifrattometrico(°Brix): > 70,0

Ultimo aggiornamento: 04.03.2015
Data verifica: 05.03.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: