

 Altavilla Vicentina (VI)	SCHEDA TECNICA	Cod: ST/PF/01/TCAR R03
		Data: 10/01/2022
Titolo: TOPPING CARAMEL		

1. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE E MERCEOLOGICHE

Semilavorato a base di zucchero bruciato, adatto a variegare gelati, dolci, semifreddi, etc.

Ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, caramello di zucchero saccarosio, sciroppo di zucchero saccarosio. Addensanti: pectina, agar-agar, carragenina. Coloranti: caramello e betacarotene. Conservante: potassio sorbato. Aromi.

Può contenere tracce di *latte uova e frutta a guscio*.

Sostanze allergeniche allegato II Reg. UE 1169/2011: può contenere tracce di latte, uova e frutta a guscio.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico	283.4kcal – 1186.5 kj
Carboidrati	71.0g
Di cui zuccheri	63.0g
Grassi	0.1g
Di cui saturi	0.0g
Proteine	0.0g
Sale	0.0g

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sciroppo denso

COLORE : tipico

SAPORE E ODORE: tipici

3. CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
ACIDITÀ	pH	4 – 5	Potenziometrico
RESIDUO SECCO	Brix	70 - 77	Rifrattometro ottico

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
C. M. T.	UFC/g	< 1000	Conta su colture
STAPHILOCOCCI	UFC/g	assenti	Conta su colture
MUFFE	UFC/g	< 100	Conta su colture
LIEVITI	UFC/g	< 20	Conta su colture
COLIFORMI	UFC/g	< 10	Conta su colture

5. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

CONFEZIONI: secchie e flaconi in PE e PP da 1kg, 12kg, 25kg

6. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E DURATA

STOCCAGGIO: luoghi freschi ed asciutti, al riparo da fonti di luce e di calore

SHELF-LIFE: 24 mesi se nella confezione originale ed integra

Funzione	redige PRO	verifica RAQ	approva DIR
Firma			