Specifica Tecnica
TOPPING CAFFE'

Denominazione
Preparato dolciario per guarnizione

Caratteristiche merceologiche
Aspetto fisico: fluido denso
Colore: marrone caratteristico
Sapore/Odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma del caffè, privo di note estranee

Caratteristiche chimico - fisiche
Indice rifrattometrico a 20°C (°Brix): 70,0 ± 1,0
pH (soluz.50%): 4,3 ± 0,3

OGM: esente da OGM come da Reg. CE n. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche

Allergeni:
Assenti

Caratteristiche microbiologiche:
Carica Batterica Totale (ufc/g): < 1000
Lieviti e Muffe (ufc/g): <100

Specifica Tecnica
TOPPING CAFFE'

Tabella nutrizionale
Valori medi riferiti a 100 g di prodotto (desunti da note bibliografiche e non da analisi effettuate)

Energia: 1178 kJ / 277 kcal

Grassi: 0 g — di cui acidi grassi saturi: 0 g

Carboidrati: 69 g — di cui zuccheri: 56 g

Fibre: 0,1 g

Proteine: 0,1 g

Sale: 0,01 g

Composizione
Sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, colorante: E150d, amido modificato (E1422), estratto di caffè (1%), zucchero caramellizzato, aromi, gelificante: pectina, conservante: E202.

Shelf life e modalità di conservazione
36 mesi

Si consiglia di conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore

Modalità di utilizzo:
Uso tal quale come guarnizione per dessert.

General Fruit S.r.l.

Rev. N. 12 del 14/12/2023

La General Fruit S.r.l. non si assume nessuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di qualsiasi genere, derivante dall'uso irresponsabile, improprio o illegale, diretto o indiretto del prodotto presentato o venduto. E' responsabilità dell'utilizzatore verificare il rispetto degli obblighi di legge relativi all'alimento prodotto sulla base delle informazioni ricevute e/o contenute nel presente documento.
Questa scheda è stata redatta mediante sistema informatico e pertanto non reca alcuna firma.