



ICEWER s.r.l.
Via del Lavoro 62, -Z.I.-
31016 Cordignano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Cordignano, 31.01.2020

SCHEMA TECNICA
R001202 BURRO DI CACAO FRAGOLA
200 g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Burro di cacao alla fragola. Barattolo da 200 g.

Burro di cacao la cui colorazione è ottenuta solo da frutta e verdura selezionata. No coloranti artificiali o di origine animale. I Burri di cacao Pure Emotion si usano come i burri di cacao standard. Si possono utilizzare direttamente con un pennello, oppure per colorare creme e cioccolato o dare l'effetto velluto ai semifreddi, usando l'apposita pistola. Usati spray, per ottenere l'effetto velluto, questi burri di cacao, grazie alla frutta e alle fibre contenute, risultano molto più elastici rispetto ad un tradizionale burro di cacao, quindi si stendono in maniera più uniforme, non si screpolano e donano alla tua creazione una leggera e inaspettata nota fruttata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore/sapore: tipico della fragola

Colore: rosso fragola

INGREDIENTI

Burro di cacao 56,9%, fragola liofilizzata in polvere 30%, zucchero, **LATTE** intero in polvere, aroma di vaniglia naturale.

PACKAGING

Barattolo da 200 g in PE Polythene

SCADENZA

In confezioni sigillate da consumarsi entro 18 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra i 16°C e i 20°C. umidità < 65%.

Mantenere nel packaging originale, lontano da fonti di calore, dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Quantità di frutta disidratata in polvere: 30

Fattore di concentrazione di frutta fresca: 9,5

100 g di frutta liofilizzata equivalgono a circa 950 g di frutta surgelata. Questo valore è indicativo e si basa su analisi ottenute da materie naturali. Queste analisi possono variare da un raccolto all'altro.

ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 100.000/g
Enterobacteriaceae	< 100/g
Escherichia coli	< 10/g
Lieviti	< 5 000/g
Muffe	< 5 000/g
Salmonella	0/25g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	2779 Kj / 673 Kcal
Totale grassi	59,2 g
Di cui saturi	35,8 g
Carboidrati	26,5 g
Di cui zuccheri	26,2 g
Proteine	3,6 g
Sale	0,05 g

ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Si
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	Si	Si
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

ISTRUZIONI PER L'USO

Immergere $\frac{3}{4}$ della bottiglia di burro di cacao in acqua a 50°C per 30 minuti prima dell'uso. Non superare i 50°C. non usare il microonde.

OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice-Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.

NOTE

La frutta in polvere viene lavorata con materiali puri la cui qualità è soggetta a variazioni naturali. Perciò ci possono essere delle variazioni nel sapore e nel colore del prodotto.

APPLICAZIONI

Se i pezzi di frutta o verdura sono usati per creare decori in cioccolato e si vuole mantenere la dicitura “in cioccolato (fondente, latte, bianco)”, è consigliato controllare che la frutta/verdura aggiunta rappresenti non più del 40% equivalente della frutta fresca nel cioccolato selezionato. Se dovesse essere aggiunto solo il burro di cacao alla fragola, il massimo utilizzabile è: 280 g di burro di cacao alla fragola per 1 kg di cioccolato.

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)

Peso netto del prodotto: 200 g

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: 3614680450085

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: n/d

Scadenza: 18 mesi

Prodotto dichiarato NO KOSHER

Prodotto nello stabilimento di Rue de Hollande 1 – CS 67232 Benfeld Cedex – Francia.