


<p style="text-align: center;">FASOLO s.n.c. FORMAGGI – BURRO – SALUMI Via Castellana, 76 - 35018 SAN MARTINO DI TEL. 049/9461411 – FAX 049/9461496 e-mail dittacamillofasolo@tin.it</p>	<p>SCHEDA TECNICA</p>	 AZIENDA CERTIFICATA UNI EN ISO 9001 : 2008 BOLLO CEE No 05/204 - D.P.R.
--	----------------------------------	---

BUDINO AL CACAO UHT (4x100g)

Agg. 21/12/10

MARCHIO ALINOR

PRODUTTORE ALINOR SPA - RIPALTA CREMASCA (CR)

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE PER 100 GR. DI PRODOTTO			
Grasso	gr.		3,3
Proteine	gr.		3,3
Carboidrati	gr.		23
Valore Energetico	kcal/kj		135/569

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica microbica mesofila dopo incubazione a 30° C per 15 gg.	UFC/gr. ≤ 100
Carica microbica termofila dopo incubazione a 55° C per 15 gg.	UFC/gr. ≤ 100
Staffilococchi coagulasi positivi	UFC/gr. < 10
Salmonella	assenti in 25 gr.

NOTE ORGANOLETTICHE	
Consistenza	gel leggermente cremoso
Colore	marrone
Odore	tipico del cacao
Sapore	dolce, tipico del cacao

INGREDIENTI DEL PRODOTTO	
Latte, zucchero, olio di palma, amido di mais, proteine del latte, dstrosio, cacao (2%), amido di mais modificato, addensante: carragenina, aroma.	
Contiene i seguenti ingredienti allergenici (Dir. 2007/68/CE): latte e proteine del latte.	
Senza glutine.	

LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO	
Fasi di lavorazione:	miscelazione omogenea degli ingredienti secondo buona tecnica industriale, sterilizzazione con metodo UHT, confezionamento asettico.
Confezionamento:	coppette in materiale plastico multistrato (PS-EVOH-PE) per uso alimetare termoformate, sigillate con coperchio (Al-PE) e rivestite da un cluster in cartoncino stampato in quadricromia
	Un vassoio contiene 48 pezzi (12x4) ricoperti da film plastico.

CONSERVABILITA' DEL PRODOTTO CONFEZIONATO	
Temperatura di conservazione	si conserva a temperatura ambiente. Si consiglia di consumare a freddo.
Durata minima	6 mesi dalla data di confezionamento
Modalità di trasporto	Furgone refrigerato