

<b>Prodotto</b>	<b>CUOR DI ALBICOCCA</b>
<b>Cod. prodotto:</b>	101
<b>Descrizione prodotto:</b>	Semilavorato multiuso per usi professionali da impiegare nei prodotti dolciari come farcitura o sulle crostate prima o dopo la cottura in forno. Il prodotto è ottenuto per cottura, concentrazione e successiva gelificazione degli ingredienti.
<b>Ingredienti:</b>	Zucchero, Purea di albicocca (35%), Sciroppo di glucosio, Acqua, Gelificante: Pectina, Correttore di acidità: acido citrico, E333, Addensante: E450, Farina di semi di carruba, Conservante: Acido sorbico, Aroma naturale.
<b>Dichiarazioni allergeni:</b>	Il prodotto non contiene allergeni Il prodotto può contenere tracce di: Latte e derivati, Uova, Frutta a guscio
<b>DISCLAIMER ALLERGENI:</b>	Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: latte, uova, soia, nocciola e pistacchio.
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - un mese dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)
<b>Condizioni di stoccaggio e conservazione</b>	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami




Valori energetici e nutrizionali:	100 g	Porzione 150 g	AR 100g	AR 150g	Assunzioni di riferimento
Energia	1136 kJ 270 kcal	1704 kJ 405 kcal	13,52%	20,29%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	0 g	0 g	0,00%	0,00%	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0 g	0,00%	0,00%	20 g
Carboidrati	66 g	99 g	25,38%	38,80%	260 g
di cui zuccheri	65 g	97,50 g	72,22%	108,33%	90 g
Fibre	1,8 g	2,7 g			
Proteine	0 g	0 g	0,00%	0,00%	50 g
Sale	0,01 g	0,015 g	0,17%	0,25%	6 g

Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d.  
 \*Assunzioni di riferimento di un adulto medio

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto e colore:</b> confettura dalla consistenza morbida, spalmabile, arancio dorato brillante e lucido. <b>Gusto e odore:</b> dolce e pulito, tipico del frutto maturo privo di retrogusti sgradevoli
---------------------------------------	--

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale < 3000 UFG/g Conta e. coli < 100 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g
--	--

<b>Imballo</b>	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.
----------------	--

<b>Imballo</b>	Contenitore	Polipropilene	
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità	
	Materiale imballo secondario	Cartone	

<b>Prodotto</b>	<b>CUOR DI BOSCO</b>
<b>Cod. prodotto:</b>	102
<b>Descrizione prodotto:</b>	Semilavorato multiuso per usi professionali da impiegare nei prodotti dolciari come farcitura, o sulle crostate prima o dopo la cottura in forno. Il prodotto è ottenuto per cottura, concentrazione e successiva gelificazione degli ingredienti.
<b>Ingredienti:</b>	Zucchero, Purea frutti di bosco (35%), Sciroppo di glucosio, Acqua, Gellificante: Pectina, Correttore di acidità: Acido citrico, E333, Addensante: E450, Farina di semi di carruba, Conservanti: Acido sorbico, Aromi naturali.
<b>Dichiarazioni allergeni:</b>	Il prodotto non contiene allergeni Il prodotto può contenere tracce di: Latte e derivati, Uova, Frutta a guscio
<b>DISCLAIMER ALLERGENI:</b>	Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: latte, uova, soia, nocciola e pistacchio.
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - un mese dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)
<b>Condizioni di stoccaggio e conservazione</b>	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami




Valori energetici e nutrizionali:	100 g	Porzione 150 g	AR 100g	AR 150g	Assunzioni di riferimento
Energia	1134 kJ 267 kcal	1701 kJ 400,5 kcal	13,50%	20,25%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	0 g	0 g	0,00%	0,00%	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0 g	0,00%	0,00%	20 g
Carboidrati	66 g	99 g	25,38%	38,80%	260 g
di cui zuccheri	65 g	97,5 g	72,22%	108,33%	90 g
Fibre	1,5 g	2,25 g			
Proteine	0 g	0 g	0,00%	0,00%	50 g
Sale	0,01 g	0,015 g	0,17%	0,25%	6 g




Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d.  
 \*Assunzioni di riferimento di un adulto medio




<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto e colore:</b> confettura dalla consistenza morbida, spalmabile, violascuro brillante e lucido. <b>Gusto e odore:</b> dolce e pulito, tipico del frutto maturo privo di retrogusti sgradevoli
---------------------------------------	--




<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale < 3000 UFG/g Conta e. coli < 100 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g
--	--




<b>Imballo</b>	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.
----------------	--




<b>Imballo</b>	Contenitore	Polipropilene	
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità	
	Materiale imballo secondario	Cartone	




<b>Prodotto</b>	<b>CUOR DI NOCCIOLA</b>				
<b>Cod. prodotto:</b>	103				
<b>Descrizione prodotto:</b>	Crema morbida vellutata al gusto extra nocciola, ideale per le farciture a freddo di crepes, brioches, croissant e torte, si amalgama perfettamente con le creme pasticciare, crema burro e panna.				
<b>Ingredienti:</b>	Zucchero, Oli e grassi vegetali (olio di girasole, olio di palma), <b>Nocciole 10%</b> , <b>Latte</b> magro in polvere, Cacao magro in polvere, Siero di <b>latte</b> in polvere, <b>Lattosio</b> , Emulsionante: Lecitina di girasole, Aromi naturali.				
<b>Dichiarazioni allergeni:</b>	Contiene allergeni: Latte e derivati, Frutta a guscio Il prodotto può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di soia				
<b>DISCLAIMER ALLERGENI:</b>	Può contenere tracce di soia Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: uova, nocciola e pistacchio.				
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - un mese dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
<b>Condizioni di stoccaggio e conservazione</b>	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami				
<b>Valori energetici e nutrizionali:</b>	<b>100 g</b>	<b>Porzione 150 g</b>	<b>AR 100g</b>	<b>AR 150g</b>	<b>Assunzioni di riferimento</b>
Energia	2346 kJ 563 kcal	3519 kJ 844 kcal	27,93%	41,89%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	35 g	52 g	50,00%	75,00%	70 g
di cui grassi saturi	12 g	18 g	60,00%	90,00%	20 g
Carboidrati	56 g	84 g	21,54%	32,31%	260 g
di cui zuccheri	50 g	75 g	55,56%	83,33%	90 g
Fibre	1,6 g	2,4 g			
Proteine	5,1 g	7,6 g	10,20%	15,30%	50 g
Sale	0,1 g	0,15 g	1,67%	2,50%	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d.    *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto e colore:</b> crema morbida, liscia e spalmabile ma consistente, colore nocciola <b>Gusto e odore:</b> nocciola e delicato latte, assenza di sapori estranei				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale < 5000 UFG/g Conta e. coli < 100 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g				
<b>Imballo</b>	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
<b>Imballo</b>	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale imballo secondario	Cartone			

<b>Prodotto</b>	<b>CUOR DI NOCCIOLATTE</b>				
<b>Cod. prodotto:</b>	104				
<b>Descrizione prodotto:</b>	Crema morbida vellutata al gusto extra nocciola, ideale per le farciture a freddo di crepes, brioches, croissant e torte, si amalgama perfettamente con le creme pasticcere, crema burro e panna.				
<b>Ingredienti:</b>	Zucchero, Oli e grassi vegetali (olio di girasole, olio di palma), <b>Nocciole (10%)</b> , Latte intero in polvere, <b>Latte magro</b> in polvere, Siero di <b>Latte</b> in polvere, Emulsionante: Lecitina di girasole, Aromi naturali.				
<b>Dichiarazioni allergeni:</b>	Contiene allergeni: Latte e derivati, Frutta a guscio Il prodotto può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di soia				
<b>DISCLAIMER ALLERGENI:</b>	Può contenere tracce di soia e frutta a guscio. Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: uova, nocciola e pistacchio.				
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - un mese dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
<b>Condizioni di stoccaggio e conservazione</b>	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami				
<b>Valori energetici e nutrizionali:</b>	<b>100 g</b>	<b>Porzione 150 g</b>	<b>AR 100g</b>	<b>AR 150g</b>	<b>Assunzioni di riferimento</b>
Energia	2386 kJ 573 kcal	3579 kJ 859,5 kcal	28,40%	42,61%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	38 g	57 g	54,29%	81,43%	70 g
di cui grassi saturi	13 g	19,5 g	65,00%	97,50%	20 g
Carboidrati	48 g	72 g	18,46%	27,69%	260 g
di cui zuccheri	45 g	67,5 g	50,00%	75,00%	90 g
Fibre	0,7 g	1,05 g			
Proteine	9,3 g	13,95 g	18,60%	27,90%	50 g
Sale	0,04 g	0,06 g	0,67%	1,00%	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d.    *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto e colore:</b> crema morbida, liscia e spalmabile ma consistente, colore nocciola chiaro <b>Gusto e odore:</b> nocciola e delicato latte, assenza di sapori estranei				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale < 5000 UFG/g Conta E. coli < 100 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g				
<b>Imballo</b>	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
<b>Imballo</b>	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale imballo secondario	Cartone			




<b>Prodotto</b>	<b>CUOR DI PISTACCHIO</b>				
<b>Cod. prodotto:</b>	105				
<b>Descrizione prodotto:</b>	Crema spalmabile al pistacchio tostato (15%), ideale per ogni impiego in gelateria ed in pasticceria.				
<b>Ingredienti:</b>	Zucchero, Oli e grassi vegetali (olio di girasole, olio di palma), <b>Pistacchio</b> 15%, <b>Latte</b> magro in polvere, Siero di <b>latte</b> in polvere, <b>Lattosio</b> , Emulsionante: Lecitina di girasole, Aromi naturali, Sale.				
<b>Dichiarazioni allergeni:</b>	Contiene allergeni: Latte e derivati, Frutta a guscio Il prodotto può contenere possibili tracce di: Soia e prodotti a base di soia.				
<b>DISCLAIMER ALLERGENI:</b>	Può contenere tracce di soia Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: uova, nocciola.				
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - un mese dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
<b>Condizioni di stoccaggio e conservazione</b>	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami				
<b>Valori energetici e nutrizionali:</b>	<b>100 g</b>	<b>Porzione 150 g</b>	<b>AR 100g</b>	<b>AR 150g</b>	<b>Assunzioni di riferimento</b>
Energia	2462 kJ 592 kcal	3693 kJ 888 kcal	29,31%	43,96%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	41 g	61,5 g	58,57%	87,86%	70 g
di cui grassi saturi	15 g	22,5 g	75,00%	112,50%	20 g
Carboidrati	48 g	72 g	18,46%	27,69%	260 g
di cui zuccheri	46 g	69 g	51,11%	76,67%	90 g
Fibre	1,1 g	1,65 g			
Proteine	7,1 g	10,65 g	14,20%	21,30%	50 g
Sale	0,04 g	0,06 g	0,67%	1,00%	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d.      *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto e colore:</b> crema morbida, spalmabile color verde pistacchio <b>Gusto e odore:</b> tipico pistacchio, assenza di sapori estranei				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale < 5000 UFG/g Conta e. coli < 100 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g				
<b>Imballo</b>	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
<b>Imballo</b>	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale imballo secondario	Cartone			




<b>Prodotto</b>	<b>CUOR DI CREMA N.</b>				
<b>Cod. prodotto:</b>	106				
<b>Descrizione prodotto:</b>	Preparato in crema pronto all'uso e post forno al gusto pasticceria, di sicura qualità e di grande versatilità. Ideale sia nelle farciture di croissants, krapfen, torte, pasticcini, che nella copertura di crostate e tartellette.				
<b>Ingredienti:</b>	Sciroppo di glucosio, Acqua, Zucchero, Oli e grassi vegetali (Burro di Karitè), Amido modificato (mais), <b>Latte intero in polvere, Lattosio</b> , amido di riso, Antiagglomeranti: Solfato di calcio, Tuorlo d'uovo in polvere, Conservanti: Sorbato di potassio, Emulsionanti: E473, Aromi naturali, Correttori di acidità: Acido citrico, Coloranti: E100, E160c.				
<b>Dichiarazioni allergeni:</b>	Contiene allergeni: Latte, Uova e prodotti a base di uova Può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di soia, Frutta a guscio.				
<b>DISCLAIMER ALLERGENI:</b>	Può contenere tracce di frutta a guscio, soia. Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: nocciola e pistacchio.				
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - Venti giorni dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
<b>Condizioni di stoccaggio e conservazione</b>	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, consumare il prodotto entro 20 giorni e conservarlo a temperatura ambiente. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami				
<b>Valori energetici e nutrizionali:</b>	<b>100 g</b>	<b>Porzione 150 g</b>	<b>AR 100g</b>	<b>AR 150g</b>	<b>Assunzioni di riferimento</b>
Energia	1159 kJ 275 kcal	1738,5 kJ 421,5 kcal	13,79%	20,68%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	9 g	13,5 g	12,85%	19,27%	70 g
di cui grassi saturi	3,6 g	5,4 g	18,00%	27,00%	20 g
Carboidrati	48 g	72 g	18,46%	27,69%	260 g
di cui zuccheri	41 g	61,5	45,55%	68,32%	90 g
Fibre	0 g	0 g			
Proteine	2,6 g	3,90 g	5,20%	7,80%	50 g
Sale	0,01 g	0,015 g	0,17%	0,25%	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d. *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto e colore:</b> crema morbida non fluida colore giallo uovo chiaro. <b>Gusto e odore:</b> delicato, gusto latte aromatizzato pasticceria. pH: 6,50 (+/- 0,5) Attività dell'acqua (Aw): > 0,90				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale < 5000 UFG/g Conta Stafilococchi aurei < 10 UFC/g Conta Lattobacilli mesofili < 10 UFC/g Conta Enterobacteriaceae < 10 UFC/g Conta anaerobi solfito – riduttori < 10 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g				
<b>Imballo</b>	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
<b>Imballo</b>	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale imballo secondario	Cartone			



<b>Prodotto</b>	<b>CUOR DI CIOCCOLATO</b>				
<b>Cod. prodotto:</b>	107				
<b>Descrizione prodotto:</b>	Preparato in crema di cacao morbida concentrata di colore scuro lucido e spiccato gusto di cioccolato extra fondente, ideale per la farcitura di brioches.				
<b>Ingredienti:</b>	Oli e grassi vegetali (olio di girasole, olio di palma), Zucchero, Cacao magro in polvere, Emulsionante: Lecitina di girasole, Aromi naturali.				
<b>Dichiarazioni allergeni:</b>	Non contiene allergeni Può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di soia, Frutta a guscio, Latte e derivati.				
<b>DISCLAIMER ALLERGENI:</b>	Può contenere tracce di latte e derivati, frutta a guscio, soia. Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: latte, uova, nocciola e pistacchio.				
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - un mese dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
<b>Condizioni di stoccaggio e conservazione</b>	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami				
<b>Valori energetici e nutrizionali:</b>	<b>100 g</b>	<b>Porzione 150 g</b>	<b>AR 100g</b>	<b>AR 150g</b>	<b>Assunzioni di riferimento</b>
Energia	2305 kJ 555 kcal	3457,5 kJ 832,5 kcal	27,44%	41,16%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	41 g	61,5 g	58,57%	87,86%	70 g
di cui grassi saturi	18 g	27 g	90,00%	135,00%	20 g
Carboidrati	35 g	52,5 g	13,46%	20,19%	260 g
di cui zuccheri	33 g	49,5 g	36,67%	55,00%	90 g
Fibre	9,2 g	13,8 g			
Proteine	7,0 g	10,5 g	14,00%	21,00%	50 g
Sale	0,96 g	1,44 g	16,00%	24,00%	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d.    *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto e colore:</b> crema densa colore scuro fondente <b>Gusto e odore:</b> deciso fondente				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale < 5000 UFG/g Conta e. coli < 100 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g				
<b>Imballo</b>	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
<b>Imballo</b>	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale imballo secondario	Cartone			

<b>Prodotto</b>	<b>CUOR DI CIOCCOLATO BIANCO</b>				
<b>Cod. prodotto:</b>	108				
<b>Descrizione prodotto:</b>	Preparato di crema bianca morbida concentrata spiccato gusto latte e vaniglia, ideale per la farcitura di brioches				
<b>Ingredienti:</b>	Zucchero, Oli e grassi vegetali (olio di girasole, olio di palma, burro di cacao), <b>Latte</b> intero in polvere, <b>Latte</b> magro in polvere, Edulcorante: Maltitolo, Aromi naturali.  <i>Avvertenze: Un consumo eccessivo dell'ingrediente maltitolo può causare effetti lassativi</i>				
<b>Dichiarazioni allergeni:</b>	Contiene allergeni: Latte e derivati. Il prodotto può contenere possibili tracce di: Frutta a guscio, Soia e prodotti a base di soia.				
<b>DISCLAIMER ALLERGENI:</b>	Può contenere tracce di frutta a guscio, soia. Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: latte, uova, nocciola e pistacchio.				
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - un mese dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
<b>Condizioni di stoccaggio e conservazione</b>	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami				
<b>Valori energetici e nutrizionali:</b>	<b>100 g</b>	<b>Porzione 150 g</b>	<b>AR 100g</b>	<b>AR 150g</b>	<b>Assunzioni di riferimento</b>
Energia	2244 kJ 538 kcal	3366 kJ 807 kcal	26,7%	40,1%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	32 g	48 g	45,7%	68,6%	70 g
di cui grassi saturi	14 g	21 g	70,0%	105,0%	20 g
Carboidrati	60 g	90 g	23,1%	34,6%	260 g
di cui zuccheri	51 g	76,5g	56,7%	85,0%	90 g
di cui poliooli	5g	7,5g			
Fibre	0 g	0 g			
Proteine	4,1 g	6,15 g	8,2%	12,3%	50 g
Sale	< 0,5 g	< 0,75 g	< 8,33%	< 12,5%	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d. *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto e colore:</b> crema densa colore avorio <b>Gusto e odore:</b> delicato al latte				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale < 5000 UFG/g Conta e. coli < 100 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g				
<b>Imballo</b>	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
<b>Imballo</b>	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale imballo secondario	Cartone			



<b>Prodotto</b>	<b>CUOR DI ARANCIA E ZENZERO</b>				
<b>Cod. prodotto:</b>	109				
<b>Descrizione prodotto:</b>	Semilavorato multiuso per usi professionali da impiegare nei prodotti dolciari come farcitura o sulle crostate prima o dopo la cottura in forno. Il prodotto è ottenuto per cottura, concentrazione e successiva gelificazione degli ingredienti.				
<b>Ingredienti:</b>	Zucchero, Glucosio, Succo di arancia, Acqua, Gelificante: Pectina, Zenzero in polvere, Correttori di acidità: Acido citrico, Addensanti: Xantan gum, Difosfati, Farina di semi di carruba (E410), Conservanti: Acido sorbico, Aromi naturali.				
<b>Dichiarazioni allergeni:</b>	Non contiene allergeni Il prodotto può contenere possibili tracce di: Latte e derivati				
<b>DISCLAIMER ALLERGENI:</b>	Il prodotto può contenere tracce di latte e derivati. Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: latte, uova, soia, nocciola e pistacchio.				
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - un mese dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
<b>Condizioni di stoccaggio e conservazione</b>	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami				
<b>Valori energetici e nutrizionali:</b>	<b>100 g</b>	<b>Porzione 150 g</b>	<b>AR 100g</b>	<b>AR 150g</b>	<b>Assunzioni di riferimento</b>
Energia	986 kJ 232 kcal	1479 kJ 348 kcal	11,74%	17,61%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	0 g	0 g	0,00%	0,00%	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0 g	0,00%	0,00%	20 g
Carboidrati	58 g	87 g	22,31%	33,46%	260 g
di cui zuccheri	40 g	60 g	44,44%	66,67%	90 g
Fibre	0 g	0 g			
Proteine	0 g	0 g	0,00%	0,00%	50 g
Sale	0,01 g	0,015 g	0,17%	0,25%	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d. *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto e colore:</b> confettura dalla consistenza morbida, spalmabile, arancione chiaro. <b>Gusto e odore:</b> tipico dell'arancio, leggero e bilanciato al gusto zenzero				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale < 3000 UFG/g Conta e. coli < 100 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g				
<b>Imballo</b>	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
<b>Imballo</b>	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale imballo secondario	Cartone			

<b>Prodotto</b>	<b>CUOR DI PROFUMI DI SORRENTO</b>				
<b>Cod. prodotto:</b>	110				
<b>Descrizione prodotto:</b>	Preparato in crema pronto all'uso e post forno al gusto pasticceria, di sicura qualità e di grande versatilità. Ideale sia nelle farciture di croissants, krapfen, torte, pasticcini, che nella copertura di crostate e tartellette.				
<b>Ingredienti:</b>	Acqua, Sciroppo di glucosio, Zucchero, Oli e grasso vegetali (Burro di Karité), <b>Lattosio</b> , Amido modificato (mais), Succo di limone di Sorrento, Tuorlo d' <b>uovo</b> in polvere, Conservanti: Sorbato di potassio, Antiagglomeranti: Carbonato di calcio, Emulsionanti: E473, Aromi, Colorante: E102*. <i>I coloranti E102 possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini. <b>Avvertenze:</b> un consumo eccessivo di maltitolo può causare effetti lassativi.</i>				
<b>Dichiarazioni allergeni:</b>	Contiene allergeni: Latte, Uova e prodotti a base di uova Può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di soia, Frutta a guscio.				
<b>DISCLAIMER ALLERGENI:</b>	Può contenere tracce di frutta a guscio, soia. Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: nocciola e pistacchio.				
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - Venti giorni dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
<b>Condizioni di stoccaggio e conservazione</b>	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, consumare il prodotto entro 20 giorni e conservarlo a temperatura ambiente. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami				
<b>Valori energetici e nutrizionali:</b>	<b>100 g</b>	<b>Porzione 150 g</b>	<b>AR 100g</b>	<b>AR 150g</b>	<b>Assunzioni di riferimento</b>
Energia	1083 kJ 257 kcal	1624,5 kJ 385,5 kcal	12,89%	19,34%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	6,2 g	9,3 g	8,85%	13,28%	70 g
di cui grassi saturi	2,2 g	3,3 g	11,00%	16,50%	20 g
Carboidrati	52 g	78 g	20,00%	30,00%	260 g
di cui zuccheri	36 g	54 g	40,00%	60,00%	90 g
di cui polioli	8 g	12 g	8,80%	13,20%	
Fibre	0 g	0 g			
Proteine	1,5 g	2,2 g	3,00%	4,40%	50 g
Sale	0,01 g	0,015 g	0,16%	0,24%	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d.    *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto e colore:</b> crema morbida non fluida colore giallo uovo chiaro. <b>Gusto e odore:</b> gusto crema aromatizzata al limone. pH: 6,50 (+/- 0,5) Attività dell'acqua (Aw): > 0,90				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale < 5000 UFC/g Conta Stafilococchi aurei < 10 UFC/g Conta Lattobacilli mesofili < 10 UFC/g Conta Enterobacteriaceae < 10 UFC/g Conta anaerobi solfito – riduttori < 10 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g				
<b>Imballo</b>	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
<b>Imballo</b>	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale imballo secondario	Cartone			

<b>Prodotto</b>	<b>CUOR DI MIELE</b>				
<b>Cod. prodotto:</b>	111				
<b>Descrizione prodotto:</b>	Miscela di Miele e zuccheri con l'aggiunta di un gelificante per raggiungere una consistenza morbida ed erogabile. Ideale per farciture a freddo.				
<b>Ingredienti:</b>	Sciropo di glucosio-fruttosio, miele 20%, zucchero, acqua, gelificante: pectina (E440i); correttore di acidità: acido citrico (E330), aromi naturali, conservanti: potassio sorbato.				
<b>Dichiarazioni allergeni:</b>	Non contiene allergeni				
<b>DISCLAIMER ALLERGENI:</b>	Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni.				
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - trenti giorni dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
<b>Condizioni di stoccaggio e conservazione</b>	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, consumare il prodotto entro 30 giorni e conservarlo a temperatura ambiente. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami				
<b>Valori energetici e nutrizionali:</b>	<b>100 g</b>	<b>Porzione 150 g</b>	<b>AR 100g</b>	<b>AR 150g</b>	<b>Assunzioni di riferimento</b>
Energia	1087,7 kJ 260 kcal	1631,5 kJ 390 kcal	12,95%	19,42%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	0,0 g	0 g	0,00%	0,00%	70 g
di cui grassi saturi	0,0 g	0 g	0,00%	0,00%	20 g
Carboidrati	65 g	97,5 g	25,00%	37,50%	260 g
di cui zuccheri	65 g	97,5 g	72,00%	108,00%	90 g
Fibre	0,4 g	0,6 g			
Proteine	0,6 g	0,9 g	1,20%	1,80%	50 g
Sale	0,8 g	1,2 g	13,33%	19,99%	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d. *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto e colore:</b> crema morbida non fluida colore ambrato trasparente. <b>Gusto e odore:</b> delicato, gusto miele. Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM. pH: 3,5 (+/- 0,5) Indice rifrattometrico: 65° Bx +/- 2				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale < 1.000 UFG/g Conta Stafilococchi aurei < 10 UFC/g Conta Lattobacilli mesofili < 10 UFC/g Conta Enterobacteriaceae < 10 UFC/g Conta anaerobi solfito – riduttori < 10 UFC/g Conta eumiceti < 10 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente				
<b>Imballo</b>	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
<b>Imballo</b>	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale imballo secondario	Cartone		