

Immagine prodotto

Budino al gusto di panna cotta



Prodotto

Codice prodotto	1552
Descrizione prodotto	budino al gusto panna cotta prodotto con latte intero UHT
Ingredienti	latte intero, zucchero, amido modificato, sciroppo di glucosio, amido di mais, addensante: carragenina, aroma.
Altre informazioni	senza colorante, senza glutine, senza conservanti, senza OGM
Target	nessun target specifico
Utilizzo	pronto da mangiare
Peso/Quantità	125g
Confezione	vasetto (PS-polistirene) stampato con coperchio in alluminio
Conservazione	il prodotto si conserva a temperatura ambiente
Trasporto	canali tradizionali

Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali per...	100 g		Allergeni (ai sensi del Reg. UE 1169/2011)	
			Il prodotto può contenere	
Valore energetico	451	kJ	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	no
	107	kcal	Crostacei e prodotti derivati	no
Grassi	3	g	Uova e prodotti derivati	no
- di cui acidi grassi saturi	1,9	g	Pesce e prodotti derivati	no
Carboidrati	17	g	Arachidi e prodotti derivati	no
- di cui zuccheri	13	g	Soia e prodotti derivati	no
Proteine	2,9	g	Latte e prodotti derivati	si
Sale	0,16	g	Frutta a guscio e prodotti derivati	no
Valori nutrizionali aggiuntivi:			Sedano e prodotti derivati	no
			Senape e prodotto derivati	no
			Semi di sesamo e prodotti derivati	no
			Anidride solforosa e solfiti (<10 mg/kg SO ₂)	no
			Lupini e prodotti dervati	no
			Molluschi e prodotti derivati	no
Informazioni per vegetariani e vegani			Lacto-Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce)	si
			Lacto-Vegetariani (no carne - no pesce - no uova)	si
			Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce - no latte)	no
			Vegani (nessun prodotto di derivazione animale)	no



	Codice prodotto	1552			
Sensoriali	Esame sensoriale secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA				
	Aspetto	color avorio			
	Consistenza	gelatinosa			
	Odore	puro, tipico			
	Sapore	puro, tipico			
Analisi	Esame chimico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA				
	Criteria	Valore ideale	Range di tolleranza	Metodo	
	Contenuto di grassi nel latte	3,50%	-0,1% assoluto	DIN 10342 o IR	
	Esame microbiologico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA				
	Criteria	Valore ideale	Range di tolleranza	Metodo	
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g	---	ISO 11290-1	
Salmonella	Assente in 25g	---	ISO 6579		
Coliformi	≤ 10 ufc/g	---	ISO 4832		
Lieviti e muffe	≤ 10 ufc/g		ISO 6611		
Informazioni aggiuntive	Packaging:	SalzburgMilch dichiara la conformità secondo la normativa UE			
	Residui e contaminanti:	Il latte crudo viene monitorato 2 volte all'anno			
	HACCP:	Implementato secondo il Regolamento (EC) 852/2004 e 853/2004			
	OGM:	Nella produzione non vengono impiegati OGM o derivati			
	Requisiti legislativi:	Conformità alla legislazione austriaca ed EU			
	Certificati:	IFS			
	Bollo CE sanitario:	AT 50151 EG			
Bollo per produzione biologica:	AT-BIO-902				
	* Documento generato elettronicamente ed è valido senza firma	Creato da:	Pertiller	controllato: Precht	autorizzato: Wallmann