



General Fruit srl  
via Kennedy, 4 24060 Villongo (Bg)  
Tel. 035 – 927030  
Fax 035 – 929470  
Email: info@generalfruit.com  
Sito web: www.generalfruit.com

## Specifica Tecnica CREMA PASTICCERA GIANDUIA

### Categoria Prodotto

Crema idrata per farcitura

### Caratteristiche merceologiche

Aspetto fisico: fluido denso

Colore: marrone

Sapore/Odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma della nocciola

### Composizione

Sciroppo di glucosio - fruttosio, acqua, zucchero, grassi vegetali, pasta di nocciola (6%), cacao magro, latte scremato in polvere, aromi, stabilizzante: pectina, conservante: potassio sorbato.

### Caratteristiche chimico - fisiche

Residuo secco a 20°C (%): 68,0 ± 2,0

pH (sol. 50%): 6,00 ± 0,20

Aw (%): 0,82 max

Scorrimento (cm/min): 10,0 ± 2,00

### Tabella nutrizionale

(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

Valore energetico 347 Kcal (1459 Kj)

Carboidrati 53,9 g

Proteine 3,2 g

Lipidi 12,4 g

Fibre alimentari 1,7 g

### Caratteristiche microbiologiche

CBT: 1000 ufc/g max

Lieviti: 100 ufc/g max

Muffe: 100 ufc/g max

Lattobacilli: assenti

Lieviti osmofili: 100 ufc/g max

Muffe xerofile: 100 ufc/g max

Coliformi: assenti

### Shelf life

18 mesi a temperatura ambiente nella confezione originale

**General Fruit S.r.l.**  
(Controllo Qualità)

Rev. N. 02 del 01.03.2010

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.