

**Denominazione prodotto:** L106 Topping Caramello.

**Descrizione prodotto:** guarnizione di caramello per gelati, dolci, yogurt e macedonie.

**Ingredienti:** sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, caramello (2,5%), addensante: pectina, aromi, correttore di acidità: sodio citrato.

**Caratteristiche organolettiche**

Aspetto. fluido denso scorrevole  
Colore: marrone  
Odore: caratteristico di zucchero caramellizzato  
Gusto: caratteristico di zucchero caramellizzato

**Dosaggio consigliato:** a piacere.

**Caratteristiche chimico-fisiche**

pH: 3,5 +/- 0,5  
Residuo rifrattometrico (°Bx): 74 +/- 1

**Metodo**

pH-metro  
Rifrattometro di Abbe

**Caratteristiche microbiologiche**

Muffe inferiori a 10 UFC/g  
Lieviti inferiori a 10 UFC/g  
Coliformi totali inferiori a 10 UFC/g  
Stafilococchi inferiori a 10 UFC/g  
Salmonella assente in 25 g  
Listeria Monocytogenes assente in 25 g

**Valori nutrizionali medi per 100 g**

Valore energetico 296 kcal / 1258 kJ  
Grassi 0 g  
-di cui saturi 0 g  
Carboidrati 74,0 g  
-di cui zuccheri 50,0  
Proteine 0 g  
Sale 0,02g

**OGM (Regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003):** gli ingredienti impiegati (primari e secondari) non derivano e non contengono organismi geneticamente modificati.

**Allergeni (All. III bis direttive 2000/13/CE, 2003/89/CE e 2007/68/CE):** non sono presenti allergeni.

**Additivi:** Aromi conformi al Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008.

**Confezioni:** flacone in polietilene da 1 Kg con sigillo termosaldato e tappo salvagoccia. Materiale per alimenti conforme al Regolamento CE n. 1935/2004, al D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

**TMC e modalità di conservazione:** 3 anni dalla data di produzione se conservato negli imballi originali chiusi, lontano da fonti di calore in ambiente fresco, asciutto e pulito. Prima dell'utilizzo verificare il TMC posto sulla confezione. Il TMC riportato si riferisce alla confezione chiusa correttamente conservata. Agitare bene prima dell'uso.