MEC3 The Genuine Company
Optima Spa con unico socio
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
C.F. e P.IVA 01622060406
Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 14088A **TIPO PRODOTTO: PASTA**

senza glutine / gluten free

NOME: PASTA PANNA COTTA

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria al gusto di panna cotta.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	40g prodotto + 1kg base bianca
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	Sciroppo di glucosio, **latte** condensato zuccherato, zucchero, acqua, aromi, amido modificato, addensante (carragenina). Può contenere soia, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	
PH	5,7 +/- 0,2	**ENERGIA KJ**	1.209
Solubilità	buona a freddo in latte	**ENERGIA Kcal**	285
		GRASSI g	2,30
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	1,50
		CARBOIDRATI g	64,00
		DI CUI ZUCCHERI g	47,00
		PROTEINE g	2,10
		SALE g	0,07

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g
MUFFE	< 100 ufc/g
LIEVITI	< 100 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Secchiello da 3 kg; 2 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra
Peso del campione	200 g

10881408800

Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.