

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CODICE:** 18467

**TIPO PRODOTTO:** PASTA

**Nome:**

**GRANFRUTTA LITCHI**



### PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**

Semilavorato in pasta con litchi per la preparazione di gelato artigianale

**DOSAGGIO PER L'IMPIEGO**

Dosaggio per litro: 785 g prodotto + 1 l acqua.

Dosaggio per vasca: 1,65 Kg prodotto + 2,1 l acqua.

Dosaggio per ghiaccioli: 500 g prodotto + 1 l acqua

**CONSIGLI PER L'UTILIZZO:** per ottenere una struttura cremosa e spatolabile si consiglia di frullare la miscela con un blender e di mantecarla non troppo a lungo.

**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.

**CONSIGLI**

Una volta aperto il secchiello si consiglia di riporlo in frigorifero e di consumarlo preferibilmente entro un mese.

Una volta aperto il secchiello, se conservato a temperatura ambiente, in relazione alle temperature medie stagionali, si consiglia di consumarlo preferibilmente entro 10 - 15 giorni

**INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)**

purea di litchi congelata 52,0%, zucchero, sciroppo di glucosio, maltodestrine, fibre vegetali (inulina), addensanti (pectina, gomma di tara), acidificante (acido citrico), emulsionanti (E471, E477), aromi, conservante (sorbato di potassio), aroma naturale, colorante (antociani).

**PUÒ CONTENERE:** SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.

**COLORE DEL PRODOTTO**

Rosa

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
	<b>ENERGIA kJ</b>	1.223
	<b>ENERGIA kcal</b>	288
	<b>GRASSI g</b>	0,50
	<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	0,40
	<b>CARBOIDRATI g</b>	69,00
	<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	59,00
	<b>PROTEINE g</b>	0,00
	<b>SALE g</b>	0,05

### 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 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**



**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](mailto:mec3@mec3.it)  
[www.mec3.com](http://www.mec3.com)



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

**Tipo di confezione**

Secchiello da 5 kg; 2 per cartone

**Conservabilità**

18 mesi in confezione originale ed integra

21191846700



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.

