

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CODICE:** 15923A      **TIPO PRODOTTO:** COPERTURA  
**NOME:** COPERTURA AL PISTACCHIO TIPO `M`



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

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO** Semilavorato in pasta per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria con effetto croccante.

**DOSAGGIO PER L'IMPIEGO** A piacere.  
 Scaldare a bagnomaria (45°C) o al microonde.

**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)** Grassi vegetali (cocco, palmisto, palma), pasta di  **pistacchi**  30,0%, zucchero, siero di  **latte**  in polvere,  **latte**  magro in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di  **soia** ), aromi, colorante (E141).  
Può contenere uovo, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù', arachidi e semi di sesamo.

**COLORE DEL PRODOTTO** Verde

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	Per 100 g di prodotto	
ENERGIA KJ	2.629	
ENERGIA Kcal	634	
GRASSI g	50,00	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	33,00	
CARBOIDRATI g	36,00	
DI CUI ZUCCHERI g	33,00	
PROTEINE g	8,40	
SALE g	0,13	

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

**CARICA BATTERICA TOTALE** < 20.000 ufc/g  
**MUFFE** < 200 ufc/g  
**LIEVITI** < 200 ufc/g  
**ENTEROBATTERI** < 100 ufc/g  
**STAPHILOCOCCUS AUREUS** < 100 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 2,5 kg; 2 per cartone  
**Conservabilità** 24 mesi in confezione originale integra  
**Peso del campione** 100 g

12981592300