

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	18352	TIPO PRODOTTO	PASTA		
NOME	GRANFRUTTA LAMPONE				
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO					
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta con lamponi per la preparazione di gelato artigianale				
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	<p>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</p>				
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<p>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 - UNA VOLTA APERTO IL SECCHIELLO SI CONSIGLIA DI RIPORLO IN FRIGORIFERO E DI CONSUMARLO PREFERIBILMENTE ENTRO 1 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</p>				
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	<p>Purea di lampone congelata (62%), zucchero, sciroppo di glucosio, maltodestrine, fibra vegetale (inulina), addensanti: pectina e gomma di tara, acidificanti: acido citrico, acido malico, aromi, conservante: sorbato di potassio, coloranti: antociani, aroma naturale.</p> <p><u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u></p>				
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso porpora				
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	Max 30 %	ENERGIA	KJ 1254	0,0	
GRASSI	0,0 %		kcal 296	0,0	
CENERI	Max 0,5% %	GRASSI	g 0	0,0	
SOLUBILITA'	buona in acqua utilizzando frusta o mixer	di cui acidi grassi saturi	g 0	0,0	
pH	2,76 +/- 0,1 sul prodotto tal quale	CARBOIDRATI	g 67	0,0	
		di cui zuccheri	g 58	0,0	
		PROTEINE	g 0,8	0,00	
		SALE	g 0,03	0,00	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
CARICA BATTERICA TOTALE	< 10000 ufc/g				
MUFFE	< 500 ufc/g				
LIEVITI	< 500 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	Secchielli da 5 kg; 2 per cartone				
CONSERVABILITA'	18 mesi in confezione originale e integra				
PESO DEL CAMPIONE	/				

124800