

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 18466	TIPO PRODOTTO: PASTA	
Nome: GRANFRUTTA MELAGRANA		

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta con melagrana 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
CONDIZIONI DI UTILIZZO	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. 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)	succo di melagrana congelato 58,5%, zucchero, sciroppo di glucosio, maltodestrine, zucchero caramellato, fibre vegetali (inulina), addensanti (pectina, gomma di tara), acidificanti (acido citrico, acido malico), emulsionanti (E471, E477), aromi, colorante (antociani), conservante (sorbato di potassio). PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso Scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
ENERGIA kJ	1.206
ENERGIA kcal	284
GRASSI g	1,00
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,20
CARBOIDRATI g	66,00
DI CUI ZUCCHERI g	55,00
PROTEINE g	1,00
SALE g	0,07

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 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

Tipo di confezione	Secchiello da 5 kg; 2 per cartone
---------------------------	-----------------------------------



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



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

Conservabilità

18 mesi in confezione originale ed integra

03001846600



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.

