

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>18353</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>PASTA</b>	 
<b>Nome:</b>	<b>GRANFRUTTA MELONE</b>			

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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta con melone per la preparazione di gelato artigianale
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	Dosaggio per litro: 785 g prodotto +1 l acqua Dosaggio per vasca piccola: 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.
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.
<b>CONSIGLI</b>	- 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
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	purea di melone congelata 54,8%, zucchero, sciroppo di glucosio, maltodestrine, fibre vegetali (inulina), addensanti (pectina, gomma di tara), acidificanti (acido malico, acido citrico), aromi, conservante (sorbato di potassio), aroma naturale, colorante (caroten). PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, NOCI, PISTACCHI.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Arancio chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
<b>pH</b>	4.3+/-0.1 sul prodotto tal quale	<b>ENERGIA kJ</b>	1.224
<b>Solubilità</b>	Buona in acqua utilizzando frusta o mixer	<b>ENERGIA kcal</b>	288
		<b>GRASSI g</b>	0,00
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	0,00
		<b>CARBOIDRATI g</b>	70,00
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	61,00
		<b>PROTEINE g</b>	0,00
		<b>SALE g</b>	0,05

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

