

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | | | | | |
|---|---|--|------------------------------|---|---|
| CODICE | 18363 | TIPO PRODOTTO | PASTE |  |  |
| NOME | GRANFRUTTA PESCA | | | | |
| PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO | | | | | |
| DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO | Semilavorato in pasta con pesche per la preparazione di gelato artigianale | | | | |
| DOSAGGIO PER L'IMPIEGO | <p>Dosaggio per litro: 785 g prodotto +1 L di 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 pesche congelate (73%), zucchero, sciroppo di glucosio, maltodestrine, fibra vegetale (inulina), addensanti: pectina e gomma di tara, acidificante: acido citrico, aromi, conservante: sorbato di potassio, aroma naturale, coloranti: estratto di paprica.</p> <p><u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u></p> | | | | |
| COLORE DEL PRODOTTO | Giallo | | | | |
| CARATTERISTICHE FISICHE | CHIMICO | INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi) | | | |
| | | | Per 100 g di prodotto | Per 100 g di gelato: | |
| UMIDITA' | Max 30 % | ENERGIA | KJ 1103 | 0,0 | |
| GRASSI | 0,0 % | | kcal 260 | 0,0 | |
| CENERI | Max 0,5% % | GRASSI | g 0 | 0,0 | |
| | buona in acqua | di cui acidi grassi saturi | g 0 | 0,0 | |
| SOLUBILITA' | utilizzando frusta o mixer | CARBOIDRATI | g 63 | 0,0 | |
| | | di cui zuccheri | g 54 | 0,0 | |
| pH | 3,1 +/- 0,1 sul prodotto tal quale | PROTEINE | g 0 | 0,00 | |
| | | SALE | g 0,02 | 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 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari | | | | | |
| TIPO DI CONFEZIONE | Secchielli da kg. 5; N° 2 per cartone | | | | |
| CONSERVABILITA' | 18 mesi in confezione originale e integra | | | | |
| PESO DEL CAMPIONE | / | | | | |

124800