


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	18138 A	TIPO PRODOTTO	PASTA	
NOME	PASTA BANANA CON PEZZI			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100g prodotto + 1L Latte + 280g zucchero + 50g Supergelmix oppure 65g + 1Kg Base frutta o Base Latte Si consiglia di aggiungere 3/5 g di Softin.			
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)	Zucchero, sciroppo di glucosio, banane congelate (15%), succo concentrato di banana (10%), acqua, aromi, aroma naturale di banana, acidificante: acido citrico, addensanti: agar-agar, pectina, aroma naturale. <u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>			
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo			
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
UMIDITA'	Max 32 %		Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
GRASSI	0 %	ENERGIA	KJ 1093	0 0 0
CENERI	Max 1 %		kcal 257	0 0 0
SOLUBILITA'	buona a freddo in acqua o latte	GRASSI	g 0,0	0 0 0
pH	3,5 +/- 0,5	di cui acidi grassi saturi	g 0,0	0 0 0
		CARBOIDRATI	g 64	0 0 0
		di cui zuccheri	g 53	0 0 0
		PROTEINE	g 0,0	0 0 0
		SALE	g 0,00	0 0 0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g			
MUFFE	< 100 ufc/g			
LIEVITI	< 100 ufc/g			
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g			
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g			
SALMONELLA	Assente in 25 g			
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>				
TIPO DI CONFEZIONE	Secchiello da 3 kg - 2 per cartone			
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale ed integra			
PESO DEL CAMPIONE	200 g			

041700



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.





Optima srl con unico socio
Via Goggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
P.Iva 01 622 060 406

Tel. +39 0541 859411 - Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it - www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE



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.





Optima srl con unico socio
Via Goggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
P.Iva 01 622 060 406

Tel. +39 0541 859411 - Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it - www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE



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.

