

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 14090A

TIPO PRODOTTO: PASTA



NOME:

PASTA CAFFÈ CONCENTRATA

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	20g prodotto + 1kg Base bianca
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, acqua, sciroppo di glucosio, colorante (caramello (E150c)), aromi, caffè solubile 10,0%, amido modificato. <u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>
COLORE DEL PRODOTTO	Nero

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	
PH	4,2 +/- 0,3	ENERGIA KJ	704
Solubilità	Buona a freddo in latte	ENERGIA Kcal	166
		GRASSI g	0,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00
		CARBOIDRATI g	39,00
		DI CUI ZUCCHERI g	31,00
		PROTEINE g	0,80
		SALE g	0,05

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 ufc/g
MUFFE	< 200 ufc/g
LIEVITI	< 200 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	Secchiello da 3 kg; 2 per cartone
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra
Peso del campione	100 g

10881409000