

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



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDII TS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING 🔹 ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 14090A **TIPO PRODOTTO:**

NOME: PASTA CAFFE' CONCENTRATA



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE Semilavorato in pasta per la preparazione di gelato artigianale e per la

DELL'ALIMENTO 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.

Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

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

