


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14387 A	TIPO PRODOTTO	PASTA		
		PREMIUM			
NOME	PASTA GIANDUIA AMARA				
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO					
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di gianduia per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria				
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	80g 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)	Pasta di nocciola , cacao in polvere, olio di semi di girasole, emulsionante: lecitina di soia , aromi, sale. <u>Può contenere latte, uova, mandorle, noci, noci di acagiù, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>				
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro				
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
			Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	max 4,9 %	ENERGIA	KJ 2340	0	0 0
GRASSI	50,6 %		kcal 559	0	0 0
CENERI	max 5,1 %	GRASSI	g 51	0	0 0
SOLUBILITA'	buona in latte a freddo	di cui acidi grassi saturi	g 3,1	0	0 0
		CARBOIDRATI	g 4,9	0	0 0
		di cui zuccheri	g 0,01	0	0 0
		PROTEINE	g 14	0	0 0
		SALE	g 0,2	0	0 0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
CARICA BATTERICA TOTALE	< 10000 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 4,3 kg; 2 per cartone.				
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra				
PESO DEL CAMPIONE	200 g				

311700