

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14282 A	TIPO PRODOTTO	PASTA	
NOME		PREMIUM PASTA MASCARPONE		

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 150 g prodotto + 1 kg base bianca. Preparazione a caldo o a freddo.

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) **Mascarpone (40%)**, zucchero, tuorlo d'uovo pastorizzato, destrosio, alcool, acqua, amido modificato, aromi naturali (**latte**), sale, aromi (**uovo**), emulsionanti: E477, E471, E472b, sciroppo di glucosio, **latte** magro in polvere, coloranti: caroteni.

Può contenere soia, mandorle, nocciole, noci, pistacchi.

COLORE DEL PRODOTTO Giallo crema

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	Max 30 %	ENERGIA	KJ 1645,0	0	0
GRASSI	22,0 %		kcal 394,0	0	0
CENERI	Max 0,87 %	GRASSI	g 23,0	0	0
SOLUBILITA'	buona in latte	di cui acidi grassi saturi	g 1,5	0	0
pH	5,9 ± 0,3	CARBOIDRATI	g 36,0	0	0
		di cui zuccheri	g 35,0	0	0
		PROTEINE	g 4,7	0	0
		SALE	g 0,87	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

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

TIPO DI CONFEZIONE	Secchiello da 4,5 kg; 2 per cartone
CONSERVABILITA'	18 mesi in confezione originale e integra
PESO DEL CAMPIONE	200g

335700



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.

