



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14776	TIPO PRODOTTO:	PASTA	 
Nome:	PASTA NOCCIOLA-LA-LA' SCURA			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Pasta di "Nocciola Piemonte IGP" (Indicazione Geografica Protetta) per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria. Tostata e immediatamente raffinata per preservarne tutto l'aroma.			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	80/130 g prodotto + 1 kg di 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 Piemonte IGP. PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.			
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		per 100 g di prodotto		
		ENERGIA kJ	2.727	
		ENERGIA kcal	660	
		GRASSI g	64,00	
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	4,20	
		CARBOIDRATI g	6,10	
		DI CUI ZUCCHERI g	4,10	
		PROTEINE g	15,00	
		SALE g	0,00	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 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 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari				
Tipo di confezione	Latta da 5 kg; 2 per cartone.			
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra			
Peso del campione	180 g			

30381477600