

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14062 A	TIPO PRODOTTO	PASTA		
NOME	PASTA NOCCIOLA MAXIMA		PREMIUM		
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	100g 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 in luogo fresco ed asciutto				
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	Pasta di nocciola (99,4%), aromi <u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, noci, noci di acagiù, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>				
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone				
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
			Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	Max 3 %	ENERGIA	KJ 2775	0,0	
GRASSI	64 %		kcal 673	0,0	
CENERI	Max 2 %	GRASSI	g 64	0,0	
SOLUBILITA'	Buona a freddo in latte	di cui acidi grassi saturi	g 4,2	0,0	
		CARBOIDRATI	g 6,1	0,0	
		di cui zuccheri	g 4,1	0,0	
		PROTEINE	g 14	0,00	
		SALE	g 0,03	0,00	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 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	latta da 5 kg; 2 per cartone				
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale ed integra				
PESO DEL CAMPIONE	200 g				

278700