

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14126A	TIPO PRODOTTO:	PASTA	
Nome:	PASTA NOCE 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	80 g prodotto + 1 kg base bianca. Per ottenere un gelato ancora più gustoso si consiglia di variegare il gelato con il Topping Acero MEC3.
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)	NOCI pralinate (NOCI 15,4% (sul totale del semilavorato), zucchero), pasta di NOCCIOLE, zucchero, olio vegetale (girasole), grasso vegetale (palma), aromi, aroma naturale, emulsionante (lecitina di SOIA). PUÒ CONTENERE: LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
Solubilità	Buona a freddo in acqua o latte.	ENERGIA kJ	2.463
		ENERGIA kcal	593
		GRASSI g	44,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	7,40
		CARBOIDRATI g	41,00
		DI CUI ZUCCHERI g	39,00
		PROTEINE g	5,70
		SALE g	0,00

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 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Secchiello da 4 kg: 2 per cartone.
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra
Peso del campione	200 g

27601412600