SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE 14022 **TIPO PRODOTTO** PASTA

senza glutine / gluten free

NOME **PASTA GIANDUIA**

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	90 g prodotto + 1 Kg 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**, zucchero, cacao in polvere, olio di semi di girasole, grassi vegetali (palma), emulsionante: lecitina di **soia**, aromi, sale. Può contenere tracce di latte, uova, mandorle, noci, noci di acagiù, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITA'	max 5	%
GRASSI	42,5	%
CENERI	1,5	%
SOLUBILITA'	buona a freddo in latte	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)

		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:		
ENERGIA	**KJ**	2222,5	0	0	0
	kcal	530,8	0	0	0
GRASSI	**g**	42,5	0	0	0
di cui acidi grassi saturi	**g**	9,1	0	0	0
CARBOIDRATI	**g**	27,3	0	0	0
di cui zuccheri	**g**	25,2	0	0	0
PROTEINE	**g**	9,8	0	0	0
SALE	**g**	0,05	0	0	0

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 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

TIPO DI CONFEZIONE	Lattina da 5,5 Kg; 2 per cartone.
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale ed integra.
PESO	200g

091600