

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>14017</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>PASTA</b>
<b>Nome:</b>	<b>PASTA ZABAIONE</b>		
<b>PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO</b>			
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta per la preparazione di gelato artigianale al gusto di zabaione e per la pasticceria		
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	80/90 g prodotto + 1kg base bianca.		
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.		
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	zucchero, vino Marsala (ANIDRIDE SOLFOROSA), tuorlo d'UOVO in polvere, acqua, vino aromatizzato all'UOVO (vino, zucchero, alcool, vino Marsala, colorante (caramello (E150d)), tuorlo d'UOVO in polvere, aromi) (ANIDRIDE SOLFOROSA), alcool, aromi, coloranti (caramello (E150c), curcumina, caroteni). <b>PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.</b>		
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Giallo scuro		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
per 100 g di prodotto			
<b>pH</b>	5,4 +/- 0,2	<b>ENERGIA kJ</b>	1.282
<b>Solubilità</b>	Buona a freddo in latte	<b>ENERGIA kcal</b>	306
		<b>GRASSI g</b>	9,60
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	3,50
		<b>CARBOIDRATI g</b>	36,00
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	36,00
		<b>PROTEINE g</b>	6,20
		<b>SALE g</b>	0,88
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g		
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g		
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g		
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g		
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g		
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g		
<b>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</b>			
<b>Tipo di confezione</b>	Latta da 5,5 kg; 2 per cartone		
<b>Conservabilità</b>	36 mesi in confezioni originale integra		
<b>Peso del campione</b>	200 g		



01501401700

