

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE</b>	<b>14234</b>	<b>TIPO PRODOTTO</b>	<b>PASTA</b>	
<b>NOME</b>	<b>PASTA AMALFI</b>			
<b>PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO</b>				
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta, per realizzare il gelato al gusto torta al limone, da utilizzarsi per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria.			
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	50/60 g prodotto + 1 Kg 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>	Tuorlo d'uovo pastorizzato, alcool, sciroppo di glucosio, maltodestrine, latte parzialmente scremato, aromi naturali, acqua, emulsionanti: E471, sale, amido modificato, addensanti: carbossimetilcellulosa, gomma di guar, coloranti: estratto di paprica, curcumina.  Può contenere soia, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.			
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Giallo			
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b>		<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)</b>		
			<b>Per 100 g di prodotto</b>	<b>Per 100 g di gelato:</b>
<b>UMIDITA'</b>	Max 35 %	<b>ENERGIA</b>	<b>KJ</b> 1439,5	
<b>GRASSI</b>	15,3 %		<b>kcal</b> 344,1	
<b>CENERI</b>	Max 0,5 %	<b>GRASSI</b>	<b>g</b> 15,3	
<b>SOLUBILITA'</b>	buona in latte a freddo e a caldo	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b> 5,7	
<b>pH</b>	6,5 +/- 0,2	<b>CARBOIDRATI</b>	<b>g</b> 20,0	
<b>GRADO ALCOLICO</b>	17,5°	<b>di cui zuccheri</b>	<b>g</b> 5,6	
		<b>PROTEINE</b>	<b>g</b> 8,7	
		<b>SALE</b>	<b>g</b> 0,4	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>				
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5000 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>	Secchiello da 3.5 kg. N° 2 per cartone.			
<b>CONSERVABILITA'</b>	24 mesi in confezione originale e integra			
<b>PESO DEL CAMPIONE</b>	200 g			

060700



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

