

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14023	TIPO PRODOTTO	PASTA					
NOME	PASTA CREMA BACI							
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. Pasta al gusto di nocciola e cacao							
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100 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, nocciole , cacao in polvere, zucchero, grassi vegetali (palma), olio di semi di girasole, emulsionante: lecitina di soia , aromi, sale. <u>Può contenere latte, uova, mandorle, noci, noci di acagiù, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>							
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro.							
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE			INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)					
				Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:		
UMIDITA'	2	%	ENERGIA	KJ	2527	0	0	0
GRASSI	53	%		kcal	611	0	0	0
CENERI	3	%	GRASSI	g	53	0	0	0
SOLUBILITA'	buona a freddo in latte eccetto i pezzi di nocciola, a caldo si scioglie completamente.		di cui acidi grassi saturi	g	9	0	0	0
			CARBOIDRATI	g	17	0	0	0
			di cui zuccheri	g	14	0	0	0
			PROTEINE	g	12	0	0	0
			SALE	g	0,11	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							
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>								
TIPO DI CONFEZIONE	Lattina da 5,5 kg; 2 per cartone.							
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale e integra							
PESO DEL CAMPIONE	200 g							

075800



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.

