


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14065	TIPO PRODOTTO	PASTA	
NOME	PASTA GUSTO CUORE DI PANNA			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di panna per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria.			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	30/50g prodotto + 1kg 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)	Sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, latte condensato zuccherato, aromi, amido modificato, sale, estratto naturale di vaniglia, addensanti: carragenine, colorante: biossido di titanio. <u>Può contenere tracce di soia, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>			
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco avorio.			
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
			Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
UMIDITA'	max 30 %	ENERGIA	KJ 1158,3	0,0
GRASSI	0,6 %		kcal 276,9	0,0
CENERI	max 2 %	GRASSI	g 0,6	0,0
SOLUBILITA'	buona a freddo in acqua o latte	di cui acidi grassi saturi	g 0,3	0,0
pH	5,7 +/- 0,2	CARBOIDRATI	g 67,1	0,0
		di cui zuccheri	g 42,3	0,0
		PROTEINE	g 0,6	0,00
		SALE	g 1,52	0,00
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	Secchiello da 4,5 kg; 2 per cartone.			
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra			
PESO DEL CAMPIONE	200 g			

053600