

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14015	TIPO PRODOTTO	PASTA	
NOME	PASTA MALAGA			
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			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	80 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)	Uva sultanina, zucchero, vino Marsala (anidride solforosa), sciroppo di glucosio, acqua, aromi (uovo, anidride solforosa), aromi naturali, addensante: agar-agar. Può contenere tracce di soia, latte, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.			
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo bruno			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
UMIDITA'	Max 30 %	ENERGIA	Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
GRASSI	0,2 %		KJ 1195,1	0 0 0
CENERI	Max 1 %		kcal 285,6	0 0 0
GRADO ALCOLICO	3,2 %	GRASSI	g 0,2	0 0 0
pH	4 +/- 0,2	di cui acidi grassi saturi	g 0,0	0 0 0
SOLUBILITA'	buona a freddo in latte eccetto l'uva sultanina	CARBOIDRATI	g 67,1	0 0 0
		di cui zuccheri	g 57,3	0 0 0
		PROTEINE	g 0,61	0 0 0
		SALE	g 0,03	0 0 0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 50000 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	Secchiello da 5 kg; N° 2 per cartone			
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale e integra			
PESO DEL CAMPIONE	200 g			

092600



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.

