



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14051	TIPO PRODOTTO	PASTA		
NOME	PASTA ALLA MANDORLA				
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	70 g prodotto + 1Kg base bianca				
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<p>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</p>				
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	<p>Pasta di mandorla (70%), zucchero, granelle di mandorla (10%), aromi.</p> <p><u>Può contenere soia, latte, uova, nocciole, noci, noci di acagiù, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u></p>				
COLORE DEL PRODOTTO	Nocciola chiaro.				
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)			
UMIDITA'	Max 2 %	ENERGIA	Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:	
GRASSI	44,5 %		KJ 2393,5	0	0
CENERI	Max 2 %		kcal 572,1	0	0
SOLUBILITA'	Buona a freddo in latte	GRASSI	g 44,5	0	0
		di cui acidi grassi saturi	g 3,7	0	0
		CARBOIDRATI	g 20,3	0	0
		di cui zuccheri	g 19,9	0	0
		PROTEINE	g 17,6	0	0
		SALE	g 0,33	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	Secchiello da 4kg; 2 per cartone.				
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale e integra				
PESO DEL CAMPIONE	200g				

347600



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.

