

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14206A	TIPO PRODOTTO:	PASTA	
Nome:	PASTA MELAGRANA			
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	100g prodotto + 1L acqua + 300g zucchero + 50g Supergelmix oppure 65g + 1Kg Base frutta. Si consiglia di aggiungere 3/5 g di Softin.			
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, zucchero, acqua, acidificanti (acido citrico, acido malico, citrato monosodico, tartrato di potassio e sodio), maltodestrine, succo concentrato di melagrana 6,0%, aromi, coloranti (antociani, caramello (E150c)), addensante (pectina). PUÒ CONTENERE SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.			
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		per 100 g di prodotto		
PH	2 +/- 0,3	ENERGIA kJ	986	
Solubilità	Buona in acqua	ENERGIA kcal	232	
		GRASSI g	0,00	
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00	
		CARBOIDRATI g	58,00	
		DI CUI ZUCCHERI g	38,00	
		PROTEINE g	0,00	
		SALE g	0,18	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 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 3 kg; 2 per cartone			
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra			
Peso del campione	200 g			

11481420600