

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice:	14800	TIPO PRODOTTO:	PASTA	
Nome:	PASTA NOCCIOLA SELECTION MEC3			
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 + 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)	pasta di NOCCIOLE 99,5%, aromi. Può contenere MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', PISTACCHI e ARACHIDI.			
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		Per 100 g di prodotto		
Solubilità	Buona a freddo in latte	ENERGIA KJ	2.808	
		ENERGIA Kcal	681	
		GRASSI g	64,00	
		DI CUI SATURI g	4,20	
		CARBOIDRATI g	6,10	
		DI CUI ZUCCHERI g	4,10	
		PROTEINE g	15,00	
		SALE g	0,00	
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	Latta da 5Kg; 2 per cartone.			
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra			
Peso del campione	200 g			

14981480001